

75
POMOLOGIE FRANÇAISE.

RECUEIL

DES

PLUS BEAUX FRUITS

CULTIVÉS EN FRANCE.

OUVRAGE ORNÉ DE MAGNIFIQUES GRAVURES AVEC UN TEXTE DESCRIPTIF ET USUEL,

RÉDIGÉ

PAR A. POITEAU,

BOTANISTE DU ROI, MEMBRE DES SOCIÉTÉS ROYALES D'AGRICULTURE DE LA SEINE, ETC., ANCIEN JARDINIER EN CHEF DU CHATEAU ROYAL DE FONTAINEBLEAU,
DES PÉPINIÈRES ROYALES DE VERSAILLES, DIRECTEUR DES HABITATIONS DE SA MAJESTÉ A LA GUYANE FRANÇAISE,

RÉDACTEUR EN CHEF DU BON JARDINIER.

TOME PREMIER.

PARIS.

LANGLOIS ET LECLERCQ, LIBRAIRES-ÉDITEURS,
RUE DE LA HARPE, N° 84.

M DCCC XLVI.

INTRODUCTION

A LA

CONNAISSANCE DES VÉGÉTAUX.



On désigne sous le nom d'*Histoire naturelle*, la science qui apprend à connaître notre globe, les élémens qui le composent et les êtres qui l'habitent. Cette science trop étendue pour pouvoir être cultivée avec succès par un seul homme, doué même du génie le plus vaste, a été divisée en trois branches principales, qui ont reçu les noms de *Règne minéral*, *Règne végétal* et *Règne animal*, et chacun de ces Règnes se distingue par des attributs qui lui sont propres. Linné les définit ainsi : « Les minéraux croissent, les végétaux croissent et vivent; les animaux croissent, vivent et sentent. » Mais par la suite les naturalistes ne reconnurent que deux règnes : le règne inorganique et le règne organique; ils comprirent dans le premier les minéraux, et dans le second les végétaux et les animaux. Dans le premier, les êtres croissent par juxta-position, et dans le second, pas intus-susception.

Le savant qui s'occupe d'un ou plusieurs règnes s'appelle naturaliste; de là, trois sortes de naturalistes : 1° le minéralogiste : il étudie la structure du globe, les substances qui le composent et leurs divers phénomènes; 2° le botaniste : il étudie les végétaux dans leur organisation, dans leurs caractères et leurs propriétés; 3° le zoologiste : il étudie les animaux dans leur organisation, dans leurs caractères physiques et leurs propriétés.

Chacune de ces trois branches a encore été divisée en plusieurs autres, selon le point de vue particulier sous lequel on considèrerait les objets qu'elles embrassent. La science du règne végétal, par exemple, est généralement connue sous le nom de botanique; mais cette partie de l'histoire naturelle se subdivise en trois sections assez étendues, pour que chacune d'elles puisse occuper tous les instans d'un savant laborieux. Ainsi, nous avons : 1° la physique végétale, qui se compose de l'anatomie et de la physiologie : l'anatomie est l'étude des organes constitutifs ou élé-

mentaires des plantes, et la physiologie est l'étude des fonctions vitales de ces mêmes organes; 2° la botanique descriptive: elle se compose de la connaissance des caractères extérieurs qui distinguent les végétaux les uns des autres, et de ceux qui les réunissent en groupes plus ou moins nombreux; 3° la botanique appliquée: elle considère les plantes comme utiles aux besoins ou aux plaisirs de l'homme, et se compose de l'histoire médicale, économique, industrielle et agricole des végétaux. Cette division de la botanique est celle proposée par M. De Candolle dans sa Flore française: nous la préférons à toutes les autres divisions.

L'étude des végétaux étant la seule que nous nous proposons dans cet ouvrage, nous allons exposer successivement et le plus brièvement qu'il nous sera possible les divers points de vue sous lesquels on les considère.

CHAPITRE PREMIER.

ANATOMIE VÉGÉTALE.

L'anatomie végétale consiste dans les connaissances des organes élémentaires et constitutives des végétaux: c'est la première et la plus importante branche de la botanique; c'est une sorte de pierre de touche dans la recherche et la formation des familles naturelles; mais son étude, toute d'observation microscopique, est de la plus grande difficulté, à cause de la finesse extrême des organes élémentaires des plantes. Les anciens ont bien senti cette importance d'une part, et de l'autre cette grande difficulté. Théophraste se borne à conseiller de chercher les premiers et les principaux caractères des plantes dans leurs parties internes; et il ne paraît pas que ce grand naturaliste ait trouvé lui-même ce qu'il conseillait de chercher. En effet, il est permis d'assurer qu'il avait toujours été impossible d'étudier l'anatomie végétale avant l'invention des microscopes. Cependant ces instrumens ne suffisent pas encore pour nous faire toujours voir parfaitement la vérité; car, outre que le meilleur de tous laisse encore une infinité de choses à désirer, l'état de l'esprit de l'observateur influe tellement sur le résultat de l'observation, que, si le microscope peut aider à faire découvrir la vérité, il peut aussi contribuer à égarer davantage un observateur trop systématique. C'est ainsi que les deux plus anciens et les deux plus célèbres observateurs, Malpighi et Grew, ont souvent méconnu la vérité qu'ils cherchaient, quoiqu'elle se fût montrée toute nue à leurs regards; parce qu'ils se l'étaient figurée telle qu'elle n'est pas toujours, c'est-à-dire qu'ils voulaient absolument trouver partout dans les végétaux des organes analogues à ceux des animaux. Les ouvrages de ces deux savans, publiés vers la fin du XVII^e siècle, ont joui pendant long-temps d'une grande célébrité, et peuvent encore aujourd'hui être utiles à ceux qui, possédant des connaissances plus positives, se trouvent à l'abri d'adopter de confiance une fausse théorie.

Après Grew et Malpighi, il s'écoula près d'un siècle sans qu'il se rencontrât un observateur assez habile ou assez courageux, pour répéter, confirmer ou critiquer leurs expériences. On crut ces deux savans sur parole, jusqu'au temps des Haller et des Duhamel, qui ajoutèrent leurs propres expériences à celles déjà connues. Vinrent ensuite Bonnet, Mustel, Hedwig, de Saussure, Senebier, Medicus, et plusieurs autres, qui tous apportèrent des matériaux plus ou moins élaborés; mais il était réservé aux célèbres professeurs Daubenton et Desfontaines de nous faire connaître les caractères anatomiques qui distinguent assez nettement les végétaux monocotylédons des végétaux dicotylédons. La découverte de ces savans professeurs devint la source d'une foule d'idées nouvelles, et servit utilement les nouveaux observateurs dans leurs recherches. Des naturalistes, avides de gloire et d'instruction, entrèrent en lice, sinon pour élever un nouvel édifice, du moins pour en jeter les fondemens basés sur l'expérience et l'observation.

L'un des savans professeurs auxquels on devait une si noble émulation en recueillit bientôt le fruit. Son disciple, M. Mirbel, établit un système complet d'organisation végétale, qui paraissait l'emporter de beaucoup sur ce qui avait été fait jusqu'alors. Ce système obtint de la cé-

lébrité en France; mais dès sa naissance, plusieurs physiologistes allemands, parmi lesquels on distinguait MM. Rudolphi, Link, Sprengel, Bernhardt et Treviranus, l'attaquèrent dans leurs écrits, et y signalèrent des erreurs qui ont été reconnues depuis par l'auteur. Aujourd'hui tout le système de M. Mirbel est vivement combattu par M. Gaudichaut.

ARTICLE PREMIER. — De la texture des végétaux.

Le végétal est un tissu de vésicules et de fibres de diverse solidité; les premières contiennent dans leur intérieur des grains de *globulines*, renfermant ce que l'on appelle la fécule: de rondes qu'elles étaient dans leur origine, elles deviennent le plus souvent, par la pression et avec l'âge, plus ou moins polygones, et ressemblent alors la plupart à des cellules d'abeille; de là le nom de tissu cellulaire qu'on leur a donné anciennement. Quoique les vésicules n'offrent point d'ouvertures à leurs parois, on admet cependant que les liquides ou fluides séveux passent facilement, par endosmose, des unes dans les autres, pour entretenir la vie et porter la matière de l'accroissement dans toutes les parties du végétal. Les fibres, toujours plus solides que les vésicules, et dirigées du bas en haut ou du haut en bas, sont tubuleuses ou forment par leur ensemble des tubes ou vaisseaux de différent diamètre. On distingue quatre sortes de vaisseaux: 1° les *vaisseaux simples*, dont le diamètre est à-peu-près égal d'un bout à l'autre; 2° les *vaisseaux en cha-pelet*, qui sont marqués d'étranglements de distance en distance; 3° les *trachées*, formées de fibres ou de lames roulées en hélice; 4° les *vaisseaux propres*, fermés de toutes parts et contenant des sucs particuliers. Dans le développement d'une plante qui doit avoir des vésicules et des tubes, ce sont toujours les vésicules qui apparaissent les premières.

Outre les cavités qui se trouvent naturellement au centre des vésicules et des vaisseaux, il en existe assez souvent d'autres en dehors de ces organes auxquelles on reconnaît deux origines différentes: celles de la première ont reçu le nom de *méat*, et ne sont autre chose que les intervalles qui se trouvent entre les vésicules et les vaisseaux; celles de la seconde s'appellent *lacunes*, et ne sont que l'effet des déchirures et des retraits qui s'opèrent intérieurement dans le courant de la végétation. Toutes ces cavités naturelles et accidentelles contiennent ou peuvent contenir de l'eau séveuse, de l'air, des sucs propres et des produits particuliers de la végétation.

ARTICLE II. — De la division des végétaux en trois grandes classes, basée sur leur organisation interne.

Les tubes ou vaisseaux et les cellules sont considérés comme les seuls organes élémentaires des végétaux. Ils se développent à des places déterminées et invariables dans chaque espèce de plante, et par leurs diverses combinaisons donnent aux végétaux les formes et les caractères extérieurs que nous leur voyons. L'examen du tissu végétal offre d'abord aux yeux de l'observateur trois grandes modifications, qui divisent naturellement tous les végétaux en trois classes, que les botanistes avaient déjà reconnues par les seules formes extérieures des plantes, et auxquels ils avaient donné les noms d'*acotylédons*, *monocotylédons* et *dicotylédons*, avant que les anatomistes vinssent leur faire connaître l'organisation interne de ces êtres. Nous allons exposer successivement les caractères de chacune de ces trois classes.

ARTICLE III. — Les acotylédons.

Les acotylédons, ou plantes acotylédones, ont été nommés ainsi de ce que l'embryon, ou corps reproducteur de leurs séminules, n'offre aucune trace de ces petites feuilles latérales, appelées depuis long-temps cotylédons, et que l'on propose aujourd'hui d'appeler *protophylles*. Ainsi, plante acotylédone signifie plante dont la jeune pousse, la plume ou la plumule, manque du cotylédon ou des cotylédons dont sont munis les embryons dans les classes suivantes. Cependant nous ne devons pas dissimuler que la classe des acotylédons est peu naturelle, et qu'elle subira nécessairement des divisions quand toutes les plantes qu'on y range seront mieux connues.

ARTICLE IV. — Les monocotylédons.

Cette classe, infiniment plus naturelle que la précédente, comprend les plantes dont la graine n'a qu'un seul cotylédon. Les botanistes sont bien d'accord sur ce point ; mais ils ne s'entendent pas encore sur ce qui est le cotylédon dans les graminées et dans quelques autres plantes. Nous ne nous arrêterons pas à discuter l'objet de leur division ; nous remarquerons seulement en passant que cette division ne fait honneur ni à leur sagacité ni à leur esprit. Quant aux anatomistes, ils sont parfaitement d'accord sur l'organisation des plantes de cette classe. Elles sont toutes composées d'un tissu cellulaire, dans lequel sont disséminés çà et là des faisceaux de tubes ligneux, qui se font reconnaître à leur opacité, et au centre desquels se trouve une trachée. Ces plantes n'ont pas d'écorce dans toute la force du terme ; la plupart même n'ont pas de centre médullaire, c'est-à-dire qu'elles ont les faisceaux de tubes, dont nous venons de parler, distribués dans toute l'épaisseur de la tige. Cependant on y trouve aussi quelques joncs, quelques souchets, beaucoup de graminées, qui ont à leur centre un véritable canal rempli de moelle ou tissu cellulaire, dans lequel on ne découvre aucun tube ligneux. Cette moelle se détruit entièrement dans plusieurs espèces, et il en résulte une grande lacune, comme dans le bambou, les graminées, etc.

Les faisceaux de tubes paraissent aux yeux nus de simples fibres ; les plus durs et les plus forts, et par conséquent les plus anciens, sont toujours les plus extérieurs, de sorte que, dans les monocotylédons, le cœur du bois n'a pas ordinairement de solidité, ou en a beaucoup moins que l'extérieur. C'est pourquoi on fait d'excellentes planches avec la croûte des palmiers, tandis que leur intérieur n'est propre à rien.

Daubenton avait dit, et plusieurs botanistes avaient cru comme lui, que les plantes monocotylédones ne croissaient qu'en longueur et point en épaisseur ; mais l'expérience a démontré qu'elles croissent aussi en épaisseur, et que la dureté de leurs fibres extérieures n'empêchait pas leur excentricité pour faire place aux productions de tissu cellulaire et de fibres qui s'accumulent dans l'intérieur. Seulement il est constaté que les monocotylédons croissent beaucoup moins en épaisseur que la plupart des dicotylédons.

ARTICLE V. — Les dicotylédons.

Les végétaux de cette classe ont un embryon à deux cotylédons, une écorce distincte du bois, un canal médullaire, des cellules, des trachées, des tubes fibreux dirigés de la base au sommet ou du sommet à la base. Mais une partie des cellules forme des rayons dirigés du centre à la circonférence : c'est ce dernier caractère qu'a généralisé M. Desfontaines dans les dicotylédons, et qu'il a démontré ne pas exister dans les monocotylédons. Il y a cependant quelques exceptions à cette loi, telles que plusieurs lianes de la famille des légumineuses, qui n'ont pas de rayons dits médullaires. M. Mirbel n'en reconnaît pas non plus dans l'*Euphorbia characias* et dans quelques apocinées. L'analogie force même à placer dans cette classe quelques végétaux dont l'embryon n'offre aucune trace de cotylédon.

Les organes élémentaires, c'est-à-dire les tubes et les cellules, forment des organes composés, que nous allons examiner dans les dicotylédons seulement, parce que les plantes de cette classe les contiennent tous. Ces organes composés sont la moelle, le bois et l'écorce.

ARTICLE VI. — De la moelle.

Si l'on coupe en travers une jeune tige de dicotylédons, on voit au centre un canal rempli de tissu cellulaire, qui a été vert et gonflé de fluide dans sa jeunesse, et qui ensuite a pris une couleur blanche, quelquefois rousse, mais toujours différente de celle du bois. Ce tissu cellulaire se nomme moelle.

Dans l'origine, la moelle n'est qu'un amas de globules libres entre eux, dont les parois deviennent ensuite anguleuses par la pression et se soudent de manière à représenter plus ou moins des cellules d'abeille. Elle envoie de nombreux rayons vers toute la circonférence de la tige; ces rayons s'arrêtent à l'écorce selon quelques botanistes, ou la traversent en partie selon les autres.

La moelle, ou le tissu cellulaire, paraît être un organe indispensable à la végétation des plantes dicotylédones; et quoique quelques savans modernes se moquent de cet ancien adage, *qu'un arbre ne peut vivre sans moelle*, l'adage n'en est pas moins vrai dans toute la force de l'expression. La graine n'est qu'un amas de moelle, dans laquelle on remarque plus ou moins facilement l'origine des vaisseaux ligneux. Dans la germination de cette graine, la moelle s'allonge à mesure qu'elle se revêt de tubes ligneux, et lorsque la jeune tige, après avoir acquis une certaine longueur, produit, aux endroits déterminés par la puissance créatrice, des boutons à fruit ou à bois; c'est une portion de la moelle qui dévie de sa route et se jette sur le côté pour former ces boutons : chaque feuille même est produite par une petite portion de moelle qui vient de la masse commune. Nous parlons ici des boutons naturels, placés dans un ordre déterminé sur chaque espèce de plante, et non de ces boutons adventifs qui paraissent naître au hasard, et que nous ferons connaître en traitant du développement végétal.

Le tissu de la moelle est très peu solide; ses cellules sont ordinairement hexagones, inégales, plus ou moins grandes et plus ou moins irrégulières selon les espèces de plantes : pour peu que la moelle soit âgée, on y trouve beaucoup de lacunes. Elle n'offre pas ordinairement de tubes ligneux; quelquefois elle contient, dit-on, des vaisseaux propres, c'est-à-dire des vaisseaux remplis de sucs particuliers comme on en voit dans l'écorce et même dans le bois de certains arbres.

Quand la moelle a produit ses rayons dits *médullaires*, et qu'elle a formé les boutons naturels aux places déterminées par la puissance qui a imprimé les formes et les proportions données à tous les êtres, elle se dessèche ou se détruit promptement : une branche de noyer, de marronnier, formée en mai, a déjà sa moelle toute désorganisée en juin. Dans d'autres arbres, comme dans l'amandier, la moelle paraît vivre toute l'année, mais nulle part elle ne remplit de fonction active dans la seconde année : sa vie s'est concentrée dans les boutons et aux extrémités des rameaux et des rayons médullaires. Quand les arbres entrent ou sont en sève, la moelle la plus vieille même s'humecte, il est vrai, mais ce n'est que d'une façon absolument passive. La sève, poussée ou attirée avec force dans la longueur du tronc, en pénètre toutes les parties.

ARTICLE VII. — Du bois.

Le bois formé paraît aux yeux nus n'être composé que de fibres longitudinales, pressés les uns contre les autres et unies par une espèce de gluten. Mais pour connaître l'organisation du bois, ce n'est pas dans le tronc d'un vieil arbre qu'il faut aller l'examiner; on doit, pour ainsi dire, être présent à sa formation, afin de le suivre dans son développement, et de pouvoir expliquer comment ensuite le tronc d'un arbre paraît n'être formé que de fibres.

Si nous prenons une jeune tige ou un jeune rameau, et que nous en coupons une tranche circulaire dans l'endroit développé depuis huit ou dix jours, nous verrons d'abord au centre de cette tranche beaucoup de cellules transparentes : elles appartiennent à la moelle. Autour de cette moelle, on voit un cercle de gros points opaques, très pressés les uns contre les autres. Ces gros points sont les sections des premiers faisceaux de tubes ligneux, les seuls développés ou plutôt organisés jusqu'à cette époque; l'espace compris entre ces faisceaux et l'écorce est rempli de tissu cellulaire, beaucoup plus fin et plus opaque que celui de la moelle. Bientôt cet espace s'agrandit, et il s'y développe successivement et circulairement comme la première fois, d'autres faisceaux de tubes qui se pressent contre les anciens : chaque année ajoute plusieurs couches de ces tubes; les plus anciens se compriment, se durcissent et acquièrent successivement de la solidité et l'apparence de fibres que nous leur trouvons dans le bois parfait. Mais le tissu cellulaire, qui était seul visible entre le premier cercle de tubes et l'écorce, ne se détruit pas; au contraire, il augmente en raison des nouvelles couches de tubes ligneux qui s'organisent, en les unissant les uns aux autres. Ce tissu cellulaire n'acquiert jamais la solidité des tubes; car quand nous divisons ou séparons les tubes qui, aux yeux nus, nous paraissent des

fibres, c'est lui qui se déchire, et qui, comme on le voit, n'oppose qu'une faible résistance. Telle est en gros la structure du bois des dicotylédons; mais nous allons la reprendre le microscope à la main, pour en mieux connaître les détails.

Si nous soumettons au foyer d'une forte lentille l'un des gros points qui entourent la moelle d'un jeune bourgeon, nous voyons qu'il est composé d'un grand nombre de tubes très étroits, serrés les uns contre les autres, plus ou moins hexagones, d'une substance plus solide et beaucoup moins transparente que celle des cellules. Au centre de cet amas de tubes on remarque toujours une trachée, comme dans les monocotylédons, avec cette différence, que dans ces derniers tous les faisceaux de tubes en général ont une trachée à leur centre, tandis qu'ici il n'y a que le seul rang de tubes qui entoure immédiatement la moelle, qui ait des trachées. Les tubes qui se développent ensuite en dehors de ceux-ci n'en offrent jamais, quoique Mustel, Senebier et autres, en indiquent jusque dans l'écorce. M. Mirbel ne reconnaît, comme nous, de trachées qu'autour de la moelle; mais il les place immédiatement autour de cette moelle, et non au centre des faisceaux de fibres, qui, selon nous, forment le canal médullaire.

Divers auteurs allemands ont avancé qu'un vaisseau ou tube après avoir été entier, pouvait se cribler de trous, se fendre circulairement et devenir trachée.

M. Mirbel combat cette opinion, et assure qu'un vaisseau ne change jamais, mais qu'il peut être dès l'origine entier par un bout, criblé, fendu ou trachée par l'autre. Ceci implique une assez grande contradiction; car en admettant cette modification, comme il y a des vaisseaux depuis le canal médullaire jusqu'à l'épiderme, tout le bois et toute l'écorce pourraient offrir des trachées; et c'est pourtant ce que l'observation rejette. Les couches successives du bois et de l'écorce offrent des vaisseaux poreux, des vaisseaux en chapelet, des vaisseaux propres, mais non des vaisseaux en trachées.

On a coutume de distinguer dans un tronc d'arbre l'*aubier* et le *bois parfait*: l'*aubier* est la partie extérieure, encore vivante, et le *bois parfait* la partie centrale qui a cessé de vivre: ils se reconnaissent souvent à la différence de leur couleur. Sous le nom de rayons médullaires, on désigne des lignes ordinairement plus blanches, qui rayonnent du centre à la circonférence, formées d'un tissu plus fin et plus dur que le reste, et dont les plus anciens semblent en effet sortir de la moelle; mais à mesure que le tronc grossit, ses rayons se multiplient, et l'origine des derniers est d'autant plus loin de la moelle centrale qu'ils se sont formés plus tard; et comme ceux-ci sont de même nature que les premiers, on est porté à penser que ni les uns ni les autres ne dérivent de la moelle, et que le nom de rayons médullaires doit être rejeté: aussi Lindley les appelle-t-il *rayons argentins*; leur usage n'est pas connu. Cependant comme la nature travaille selon les lois de l'architecture, on peut penser qu'elle multiplie ces rayons à mesure que les arbres grossissent, pour maintenir partout la même solidité.

ARTICLE VIII. — De l'écorce.

Tout le monde connaît l'écorce et la place qu'elle occupe dans les végétaux. On la divise en trois parties, qui sont l'épiderme, les couches corticales et le liber. Nous allons examiner successivement ces trois parties, en commençant par le liber.

L'usage a restreint le nom de liber aux couches les plus nouvelles, et par conséquent les plus intérieures de l'écorce, sans qu'il ait été possible pourtant de déterminer l'épaisseur ni le nombre des couches de ce liber, qui ne diffère en effet des couches corticales qu'en ce qu'il est plus jeune, qu'il touche encore le bois, et qu'il n'est pas encore repoussé en dehors par un autre liber plus jeune, qui lui fera prendre le nom de couche corticale, comme lui-même l'avait fait prendre à un autre, etc. Ainsi le liber est aux couches corticales ce qu'un jeune homme est à un homme fait.

Le liber est formé de tubes longitudinaux, quelquefois plus gros et quelquefois plus fins que ceux du bois, et ils sont entremêlés de cellules dirigées vers la circonférence de l'écorce. Le liber, développé au printemps, se trouve, dans le courant de l'été, repoussé vers la circonférence et relégué parmi les couches corticales. On voit alors qu'il a subi un changement considérable; car ces tubes, qui étaient

d'abord à-peu-près parallèles et très rapprochés, se sont désunis dans certains endroits et ont formé de grandes mailles qui se trouvent remplies de tissu cellulaire. Plus les couches corticales sont poussées en dehors, plus les mailles qui se sont formées entre leurs tubes sont grandes : ces mailles, par leur agrandissement progressif forment des cônes comprimés, dont le sommet est entre le bois et le liber, et la base à la circonférence de l'écorce. Voici comment ces lacunes ou ces mailles sont obligées de se former. L'écorce n'a été d'abord composée que d'une seule couche de liber, formant un cercle autour du corps ligneux : mais entre ce premier cercle et le corps ligneux il se développe un autre liber, qui, prenant la place du premier, oblige celui-ci à reculer et à occuper un cercle d'un plus grand diamètre : or, comme il ne se forme aucune fibre ailleurs qu'entre le bois et l'écorce, il est évident que les tubes de ce premier liber, ainsi repoussés sur un cercle plus grand, sont obligés de se désunir dans quelques endroits pour pouvoir occuper cette nouvelle place, d'où ils seront encore chassés, jusqu'à ce qu'enfin, arrivés à la circonférence, ils se détruisent successivement par l'action des élémens extérieurs. Mais, afin de conserver les formes primitives, la nature n'a pas voulu que ces tubes se divisassent en fentes en un seul endroit ; elle a voulu qu'il s'établît des mailles dans toute la circonférence, qui prêtassent également partout, et que toujours les nouvelles mailles ne fussent que la suite des anciennes ; ce qui nous prouve que toutes ces couches, que nous séparons ensuite facilement, sont d'abord réellement continues entre elles, et nous explique pourquoi les mailles ou fentes forment toujours des cônes renversés, dont le sommet est sur le bois et la base à la circonférence de l'écorce.

Malpighi et Duhamel ont connu et figuré ces mailles de l'écorce ; ils disent bien qu'elles se remplissent de tissu cellulaire, mais ils ne disent pas d'où vient ce tissu. Nous présentons ici trois hypothèses à ce sujet : 1° le tissu cellulaire grandit-il ses cellules à mesure que la place qu'il occupe s'agrandit par l'éloignement progressif des tubes corticaux ? 2° Le tissu se forme-t-il de nouvelles cellules dans la place même qu'ils doivent occuper ? 3° De nouvelles cellules, organisées continuellement dans le nouveau liber, seraient-elles repoussées de l'intérieur de ces mailles pour le remplir ? Quoi qu'il en soit, ce tissu cellulaire est très abondant sous l'épiderme, où il prend une couleur verte, et où il reçoit communément le nom de parenchyme.

On voit, par ce que nous venons de dire, que le liber et l'écorce sont une seule et même chose : aussi avons-nous passé sans pouvoir faire autrement de l'un à l'autre dans cette description. L'écorce offre ordinairement beaucoup plus de vaisseaux propres que le bois ; et comme ce sont ces vaisseaux qui contiennent les gommés, les huiles, les résines, les baumes, etc., et que c'est dans ces substances que résident les propriétés de plantes, ce sont aussi les écorces qui ont le plus d'énergie médicinale.

ARTICLE IX. — De l'épiderme.

Les auteurs ne sont pas encore tout-à-fait d'accord sur la nature de l'épiderme. Les uns veulent que ce soit une membrane particulière, tandis que les autres prétendent que ce n'est autre chose que la superficie du tissu cellulaire de l'écorce desséchée et carbonisée par l'air et la lumière. Ces deux opinions paraissent également fondées sur l'observation ; car il est très naturel de regarder l'épiderme du bouleau, du cerisier, comme une membrane distincte, tandis qu'il est évident que l'épiderme d'une jeune branche de saule n'est que la superficie desséchée du tissu cellulaire de son écorce. Il ne serait donc pas du tout étonnant qu'on en vint un jour à reconnaître que certains arbres, comme tous ceux à fruits à noyau, ont une épiderme et que d'autres, comme le platane, n'en ont pas, si l'on voulait admettre que l'épiderme doit être une membrane particulière.

Lorsque l'épiderme n'est visiblement qu'à la superficie desséchée du tissu cellulaire, il est impossible d'en enlever la plus petite lame en long ou en large, et cela se conçoit aisément ; mais dans le cerisier et le bouleau, il s'enlève en lanières circulaires avec la plus grande facilité, et laisse intacte la couche de tissu cellulaire qui recouvre tout le système tubulaire de l'écorce. La direction circulaire de l'épiderme, dans les arbres où il est le plus manifeste, est une chose singulière, et dont on ne conçoit pas encore bien la raison.

ARTICLE X. — Des différens liquides contenus dans les vaisseaux des plantes.

Une plante ne serait qu'un squelette, dit Duhamel, si les vaisseaux qui la composent étaient dénués des liqueurs qui leur donnent, pour ainsi dire, la vie. Ces liqueurs sont nombreuses sans doute; mais on en distingue parfaitement, jusqu'à présent, que deux, qui sont la *sève* ou *lymphe*, et le *suc propre*.

La *LYMPHE*, appelée *sève* pour tous les jardiniers, n'est apparente ou peut-être n'existe que quand les végétaux croissent ou sont prêts à croître. Ainsi on ne trouve pas de sève dans les arbres de nos forêts pendant l'hiver; mais au printemps toutes leurs parties s'humectent et se gonflent: alors l'écorce se détache aisément du bois; le tissu cellulaire, les tubes ligneux ou vaisseaux lymphatiques se trouvent pleins de sève, qui a presque toujours la fluidité et la limpidité d'une eau pure, et qui est imprégnée de quelque saveur légère. Cette lymphe coule abondamment par les plaies qu'on fait à la vigne, au bouleau et à l'érable, avant que ces arbres aient poussé des feuilles; et l'on sait qu'au Canada on retire une grande quantité de sucre de la lymphe d'une espèce d'érable, qui, pour cette raison, porte le nom d'*érable à sucre*.

La sève contient les élémens de toute la substance végétale, comme le sang contient ceux de toutes les parties de notre corps: elle monte, nourrit en passant les organes déjà formés, et elle descend entre le bois et l'écorce pour porter la matière propre à la formation de nouvelles cellules et de nouveaux tubes jusque dans les racines qu'elle allonge.

Le *SUC PROPRE* offre beaucoup plus de variétés que la lymphe. Il est blanc, jaune, rouge, huileux, gommeux, résineux, souvent odorant, et presque toujours d'une saveur très exaltée; il n'est pas répandu dans toutes les parties du végétal, comme la lymphe, et il n'est pas nécessaire que la plante soit en végétation pour que sa présence se manifeste. On le trouve enfermé dans des vaisseaux particuliers, appelés *vaisseaux propres*, qui, assure M. Mirbel, ne communiquent par aucune ouverture avec les autres parties de la plante. Ces vaisseaux propres, assez bien connus quant à leur forme et à leur position, le sont fort peu quant à leurs fonctions; on peut cependant les comparer à la rate des animaux, qui sécrète le fiel sans que l'on ait encore pu savoir comment. Au reste, la gomme du cerisier, le lait du figuier et la résine du sapin, sont les sucs propres de ces arbres. Les vaisseaux qui les contiennent sont plus ou moins nombreux, selon les différentes espèces de végétaux, et placés assez irrégulièrement dans l'épaisseur du bois et dans celle de l'écorce. On remarque cependant qu'ils sont plus gros et plus nombreux dans la plupart des écorces; et comme la vertu des plantes réside principalement dans leurs sucs propres, il n'est pas étonnant que l'écorce du quinquina, de la cannelle, du chêne, etc., ait plus de propriétés que le bois.

ARTICLE XI. — De l'air contenu dans les végétaux.

L'air est un fluide aussi nécessaire à la vie des végétaux qu'à celle des animaux: c'est une vérité dont tout le monde convient. Non-seulement l'air atmosphérique les pénètre en entrant par leurs pores, soit seul, soit avec les alimens qu'ils aspirent; mais il s'en forme aussi dans leur intérieur par la combinaison des élémens amenés par la sève, et ce nouvel air s'en échappe aussi aisément que l'air extérieur y entre. C'est par cette propriété qu'ont les végétaux de changer la nature de l'air qui les pénètre, qu'ils neutralisent les miasmes qui nous deviendraient nuisibles ou même mortels, si nous les aspirions avant qu'ils n'aient passé, pour ainsi dire, par leurs poumons. L'épiderme des tiges et des feuilles a des pores d'une forme particulière, nommés *stomates*, qui peut-être donnent accès à l'entrée ou à la sortie de l'air, mais le véritable usage de ces organes n'est pas encore connu.

La chimie pneumatique explique maintenant les combinaisons qui s'opèrent dans les végétaux, bien différemment qu'on ne le faisait du temps des Haller et des Duhamel. Haller expliquait tout par la dilatation et la compression de l'air; aujourd'hui les gaz et les acides sont les agens et souvent les élémens de la nutrition et de l'organisation végétale.

On croyait autrefois que l'air des végétaux était contenu dans certains vaisseaux formés de rubans roulés en tire-bourre, qu'on ne trouve dans les dicotylédons qu'auprès de la moelle, et que, pour cette raison, on a appelés trachées, en les assimilant aux trachées des insectes; mais l'usage de ces trachées est encore absolument inconnu dans les plantes, malgré tout ce qu'on en a pu dire.

CHAPITRE II.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Nous venons de voir dans le premier chapitre que les végétaux ont trois degrés d'organisation, qui les divisent assez naturellement en trois classes différentes; que ceux dont l'organisation est la plus compliquée ne sont cependant formés que de deux organes simples, qui sont les cellules et les tubes ou vaisseaux; que ces organes simples en forment d'autres composés, sous les noms de moelle, de bois et d'écorce; que ces organes contiennent des fluides et de l'air. Mais par abstraction nous avons considéré toutes ces choses dans un état de repos; maintenant nous allons rendre au végétal sa force vitale, et tâcher de le suivre dans ses fonctions, dans son accroissement, dans sa reproduction, et enfin jusque dans son dépérissement.

ARTICLE PREMIER. — Des mouvemens qu'exécutent les végétaux.

Les végétaux exécutent des mouvemens si merveilleux, que plusieurs philosophes ont pensé que ces êtres étaient doués de la sensibilité; mais, dit M. De Candolle, outre que les végétaux ne présentent aucun indice de sensibilité, il semble contraire à la marche de la nature que des êtres qui ne peuvent ni se défendre du mal ni l'éviter, soient doués de la faculté de le sentir. M. De Candolle, en refusant la sensibilité aux plantes, leur accorde l'irritabilité, et au moyen de cette faculté, il tâche d'expliquer les mouvemens les plus extraordinaires qu'elles exécutent. Parmi ces mouvemens, il y en a en effet une partie qu'on peut sans effort rapporter à l'irritabilité; mais il y en a aussi qui nous semblent du ressort des causes finales, et qui ne seront jamais expliqués: les plus merveilleux de ceux-ci sont exécutés par les organes sexuels pour consommer l'acte de la fécondation. On voit d'un côté les étamines s'approcher l'une après l'autre, du stigmate, et le couvrir de leur poussière prolifique; de l'autre, on voit le stigmate s'incliner sur les étamines et se relever après avoir été pénétré de leur vertu fécondante, qu'il transmet immédiatement aux ovules. Certes, c'est vouloir qu'il se produise de bien grandes choses avec de très petits moyens, que de rapporter cet acte à l'irritabilité. Pour nous, plus nous y pensons, plus nous croyons devoir nous écrier avec le prince des poètes: *omnia Jovis plena*. Mais il y a des mouvemens dans les plantes qui s'expliquent d'une manière satisfaisante par l'irritabilité, par l'élasticité, par les impressions hygroscopiques. Nous allons en rapporter quelques exemples.

1° *Mouvemens attribués, avec raison, à l'irritabilité.* Les piqûres d'aiguilles très fines font contracter les muscles des animaux; de même, en piquant les étamines de l'*opuntia*, de l'épine-vinette, des cynarocéphales, les poils de la *drosera*, les feuilles de la *dionœa*, etc., on fait exécuter à ces organes des mouvemens considérables. Le chlorate oxygéné irrite puissamment les muscles des animaux; il accélère d'une manière très marquée le développement des plantes. Le froid contracte les muscles des animaux, et une chaleur douce les étend; de même beaucoup de feuilles de la famille des légumineuses se contractent ou se ferment pendant la nuit et s'étendent pendant le jour. L'habitude ou des impressions trop fréquentes émoussent l'irritabilité chez les animaux: une jolie observation de M. Desfontaines prouve qu'elle s'émousse aussi chez les plantes. Ce savant professeur, partant un jour pour la campagne, mit dans sa voiture un pot de sensitive (*mimosa pudica*, LIN.); le premier mouvement de la voiture a fait à l'instant fermer toutes les feuilles et baisser tous les rameaux; mais au bout d'un certain temps, les rameaux se relevèrent peu-à-peu, les feuilles s'ouvrirent et s'étendirent, nonobstant le mouvement continu de la voiture, aussi bien que si la plante eût été dans le repos le plus absolu et au plus beau soleil

2° *Mouvemens attribués à l'élasticité.* Quand le calice des pariétaires s'ouvre, les filets des étamines, qui étaient pliés en deux, se débandent brusquement, se dressent et forment une croix à quatre bras plus longs que le calice. Lorsque les fruits des balsamines sont mûrs, ils s'ouvrent avec élasticité, et toutes leurs parties s'élancent à de grandes distances. Les fruits du *momordica elaterium* ne se brisent pas dans la maturité, mais ils lancent leurs graines par un petit trou, à 10 ou 12 pieds de distance. L'*hura crepitans* porte un fruit appelé sablier, parce qu'en effet il forme un joli sablier de bureau; souvent, au moment où ne s'y attend le moins, ce fruit éclate avec un bruit considérable, brise la carafe et casse les glaces qui se trouvent sur le passage de ses éclats, qui volent au loin.

3° *Mouvemens attribués aux impressions hygrométriques.* Tous les corps organisés, et beaucoup de ceux qui ne le sont pas, se resserrent par la sécheresse et s'étendent ou se gonflent par l'humidité : le passage de l'un à l'autre de ces états ne peut se faire que par un mouvement dans les corps qui y sont soumis; mais ce passage est si peu sensible dans la plupart, qu'il est considéré comme nul. Il y a cependant quelques plantes qui subissent de grands mouvemens dans cette circonstance, et dont on se sert pour faire des instrumens appelés hygromètres, qui servent à mesurer l'humidité ou la sécheresse de l'air. Ainsi les barbes des graminées, et surtout celles d'une espèce d'avoine, se tortillent et se raccourcissent beaucoup par la sécheresse : une petite plante de la famille des crucifères, nommée *rose de Jéricho*, étend ses rameaux par l'humidité et les ramasse en paquet par la sécheresse.

ARTICLE II. — De la nutrition.

C'est par absorption que le végétaux prennent leur nourriture. Ils absorbent ou sont susceptibles d'absorber par toute leur surface, au moyen des pores nombreux qui y sont répandus; mais ce n'est que par les racines qu'ils peuvent tirer la grande quantité d'alimens nécessaire à leur entretien et à leur développement. Il y a pourtant quelques plantes appelées *fausses parasites*, fixées ou sur les arbres ou sur les rochers, qui paraissent ne se nourrir que de ce qu'elles aspirent par leur surface; mais ces plantes sont peu nombreuses en comparaison de celles qui vivent par leurs racines. C'est par l'extrémité des racines seulement que l'eau s'introduit dans les végétaux, et les botanistes donnent aujourd'hui le nom de spiongiolo à cette extrémité. L'eau qui entre dans les végétaux tient ou peut tenir en dissolution beaucoup de substances dont nous parlerons dans le chapitre suivant. Cette eau acquiert des qualités et prend le nom de sève ou de lymphe en entrant dans les plantes; elle monte des racines par l'intérieur du bois, jusqu'au sommet des rameaux, où elle arrive en assez peu de temps, après avoir subi en route des modifications et avoir pénétré jusqu'à l'écorce. Arrivée au sommet des rameaux, elle y dépose une matière qui s'organise et prolonge les rameaux; elle descend ensuite entre le bois et l'écorce, s'élabore de plus en plus, détermine ou forme en passant les nouvelles couches ligneuses et les nouvelles couches de liber, et va enfin se terminer dans les racines, qu'elle allonge et grossit.

La sève descendante est encore contestée par quelques physiologistes, notamment par M. Mirbel; mais pour nous elle est clairement démontrée par un grand nombre d'expériences.

ARTICLE III. — Des différentes substances contenues dans la sève des végétaux.

L'eau est le véhicule de la nourriture des végétaux; mais elle-même ne les nourrit que peu ou point, car une plante meurt ou profite peu dans l'eau distillée.

On peut diviser les élémens des végétaux en essentiels et en accidentels. Les essentiels sont le carbone, le gaz hydrogène, oxygène et azote; les accidentels sont la chaux, la silice, le carbonate et le sulfate de chaux, le carbonate de potasse, de soude, le nitrate de potasse, l'oxyde de fer, etc. C'est l'eau seule qui charrie toutes ces substances: elle les tient en dissolution et les introduit dans les plantes; ou bien elle y introduit seulement leurs élémens, qui s'y combinent ou s'y désunissent ensuite. Ainsi, quoique le carbone compose presque toute la masse du végétal,

l'eau n'y en charrie pourtant par un atome tout formé; mais elle tient suspendu le gaz acide carbonique, qui, étant arrivé dans la plante, dégage son oxygène et dépose son carbone. Les autres substances sont ou plus particulières à certaines plantes, comme la silice aux graminées, ou en dissolution dans certaines terres seulement, et pompées par les végétaux qui y croissent.

ARTICLE IV. — Du mode d'accroissement des végétaux.

Le mode d'accroissement a été peu examiné jusqu'à présent dans les acotylédons et dans les monocotylédons; on l'a assez suivi dans les dicotylédons, et il est certain que dans cette dernière classe l'accroissement se fait seulement entre le bois et l'écorce.

Les acotylédons offrent autant de variétés dans le mode de leur accroissement que dans leur port et dans la nature de leur substance. Quelques moisissures paraissent naître avec toutes leurs parties, et ne faire ensuite que développer et étendre ces mêmes parties, sans jamais en ajouter de nouvelles: d'autres ajoutent visiblement de nouvelles zones autour des anciennes, dans la même année et dans les suivantes. Le tronc des fougères en arbre paraît croître à la manière des monocotylédons; mais les observations directes manquent encore sous ce point.

L'accroissement des monocotylédons se fait certainement dans l'intérieur du tronc même, et non à la circonférence, comme dans la classe suivante; cependant on ne sait pas encore s'il se fait dans toute l'épaisseur du tronc, ou seulement au centre. Les oignons et les bulbes des monocotylédons sont probablement dus à une sève descendante; mais la marche de la sève en général est encore si peu connue dans ces plantes, qu'on ne peut rien dire de positif à son égard.

Nous avons déjà dit à l'article *Nutrition*, en parlant des dicotylédons, que la sève montante allongeait les rameaux des plantes de cette classe, et que la sève descendante les grossissait. De ces deux faits, le premier n'a jamais été mis en question; le second est appuyé de tant d'expériences, que nous ne concevons pas comment M. Mirbel a pu se refuser à le reconnaître. En enlevant un anneau d'écorce à une branche, on empêche la sève de descendre, et il en résulte que la branche devient plus grosse au-dessus qu'au-dessous de la plaie; et si cette branche a du fruit, il devient au moins un tiers plus gros que sur les autres branches, et il mûrit ordinairement huit ou dix jours plus tôt.

ARTICLE V. — De la transpiration sensible et insensible des plantes.

La transpiration sensible des plantes ne se remarque guère que sur certaines feuilles, dont les nervures se réunissent en un ou plusieurs faisceaux assez gros: alors on voit quelquefois des gouttelettes d'eau au bout de ces faisceaux. Mais toutes les plantes exposées à l'air transpirent plus ou moins, d'une manière insensible à l'œil: toute l'eau qui a servi de véhicule à la nourriture ne se combine pas dans le végétal; il ne s'en combine même qu'une très petite partie, le surplus s'échappe par les pores des feuilles et des rameaux; et c'est ce qu'on appelle transpiration insensible. Pour apprécier cette transpiration, on enferme un rameau dans un ballon de verre; et la transpiration, ne pouvant plus s'évaporer, s'attache au ballon et s'y rassemble en gouttelettes. Haller a fait de belles expériences sur la transpiration, qui ont été répétées par plusieurs physiciens, et qui prouvent que les plantes transpirent considérablement au soleil et au grand air, et qu'au contraire elles aspirent à la pluie et pendant les nuits humides.

ARTICLE VI. — Des sécrétions.

On désigne sous le nom de sécrétion, des choses probablement très différentes les unes des autres: on peut, du moins quant à présent, en attendant mieux, établir deux sortes de sécrétions, la sécrétion interne et la sécrétion externe. Dans la première on rangera les sucs stationnaires qui restent enfermés dans le végétal, comme l'huile essentielle de l'orange, etc., et dans la seconde, tout ce qui se répand au-dehors du végétal. Cette dernière se divise même naturellement en sécrétion gazeuse et en sécrétion palpable: la sécrétion gazeuse produit des odeurs et

des vapeurs inflammables, et la sécrétion palpable donne des résines, des gommes, des huiles, etc., qui découlent des végétaux ou qui recouvrent quelques-unes de leurs parties : ainsi la poudre qui fleurit la prune et le raisin est une sécrétion qui tient de la cire et de la résine.

CHAPITRE III.

DE LA REPRODUCTION ET DE LA DURÉE DES VÉGÉTAUX.

On reconnaît deux modes de reproduction dans les végétaux ; l'un par bouture ou marcotte, et l'autre par graine. Cependant il n'y a de véritable reproduction que celle qui se fait par graines ; car les boutures et les marcottes ne font que prolonger la vie dans une partie du végétal, et ne produisent réellement pas un nouvel être, de toute pièce, comme fait la graine. C'est la graine qui est le terme de toute végétation ; c'est pour la graine que les plantes ont un appareil d'organes modifié sous toutes les formes imaginables, appelé *fleur*, destiné à opérer l'acte important de la fécondation, qui est le grand moyen que la nature emploie pour la multiplication et la conservation des êtres organisés.

ARTICLE PREMIER. — Idée générale sur les fleurs.

Une fleur est complète avec une étamine et un pistil : l'étamine est l'organe mâle, et le pistil l'organe femelle. Ces deux organes sont le plus souvent placés ensemble sur un même point de la plante, et constituent alors une fleur hermaphrodite. Quelquefois ils sont bien sur la même plante, mais l'étamine est sur une branche et le pistil sur une autre ; la fleur est pour lors monoïque, comme dans le noyer ; enfin, quand l'étamine est sur un arbre et le pistil sur un autre, la fleur est dioïque, comme dans le pistachier. Mais que la fleur soit hermaphrodite, monoïque ou dioïque, elle est rarement réduite aux seuls organes sexuels ; le plus souvent elle a un calice et dans celui-ci une corolle, qui entoure et protège les organes sexuels. C'est la corolle qui, dans la rose et l'œillet, brille de si vives et de si éclatantes couleurs, et qui répand des parfums si suaves. Elle est formée de plusieurs pièces dans ces fleurs ; mais celle du liseron et de la campanule sont d'une seule pièce, appelée pétale. On voit rarement plusieurs pistils pour une étamine, tandis qu'on rencontre presque partout beaucoup d'étamines pour un seul pistil, comme si la nature avait multiplié les moyens d'assurer la fécondation. Le nombre et la forme des parties des fleurs sont si variés que les botanistes en tirent la plupart des caractères qui leur servent à former des genres. La fleur du poirier, par exemple, est composée d'un calice divisé en cinq lanières lancéolées et aiguës ; de cinq pétales ovales, attachés à l'orifice du calice et alternes avec ses divisions ; d'une vingtaine d'étamines également attachées à l'orifice du calice, formées chacune d'un filet assez long, terminé par une anthère ovale, bilobée et biloculaire ; d'un ovaire placé sous la fleur, divisé intérieurement en cinq loges contenant chacune deux ovules, surmonté de cinq styles de la hauteur des étamines et terminés en stigmates échancrés*. La fleur du pommier ne diffère presque pas de celle du poirier ; mais celle du prunier en diffère en ce que son ovaire est placé dans la fleur même, qu'il n'a qu'une loge et deux ovules, et qu'il n'est surmonté que d'un seul style. Enfin, chaque genre de plante offre quelque différence dans sa fleur ou dans son fruit.

ARTICLE II. — De la fécondation.

Les anciens avaient des idées très justes sur les sexes des plantes. Le dattier surtout leur avait appris que le concours du mâle et de la femelle était indispensable à la perfection des dattes ; mais il n'est pas certain qu'ils aient étendu cette indispensabilité à toutes les plantes commues. Ce qu'on en savait fut même oublié jusqu'en 1592, que Zaluzianski distingua de nouveau les sexes des plantes. Plusieurs naturalistes en donnèrent ensuite des preuves, et Linné, en 1736 fit généra-

1. * L'ovaire, le style et le stigmate constituent le pistil.

lement adopter cette opinion, qui aujourd'hui paraît une vérité bien démontrée dans les plantes phanérogames.

S'il est bien reconnu que le concours des deux sexes est indispensable à la reproduction de l'espèce chez les animaux et chez les végétaux, l'acte de la fécondation n'en reste pas moins couvert d'un voile impénétrable dans l'un et l'autre règne : on ne connaît que le gros matériel de l'opération, et le merveilleux échappe à nos sens. Ainsi, quant aux plantes, on sait que, dans les premiers momens de l'épanouissement d'une fleur, le stigmate s'humecte, que l'anthere s'ouvre, que le pollen qu'elle contient éclate, et l'on croit qu'il lance un fluide qui imprègne le stigmate et pénètre par des vaisseaux jusqu'aux ovules qu'il féconde. Il est bien certain que c'est dans le pollen que réside la vertu fécondante, et que c'est par le stigmate que cette vertu agit sur les ovules; mais on ne sait pas, et probablement on ne saura jamais comment elle agit; il est également bien certain que jamais l'embryon ne se manifeste à l'œil avant d'avoir reçu l'influence du pollen. Quand Spallanzani dit qu'il a vu des embryons dans les ovaires des végétaux avant la fécondation; cet auteur ne s'exprime pas clairement, ou on l'interprète mal; il a vu des ovules dans les ovaires et non des embryons. On appelle ovule, un petit sac qui contient une liqueur dans laquelle l'embryon se manifeste après la fécondation. Ainsi Spallanzani a pris le contenant pour le contenu.

Dans beaucoup de plantes l'embryon est visible entre deux et six jours après la fécondation; mais dans le *Pin-pignon* nous l'avons en vain cherché dans des ovaires fécondés depuis deux ans. Il est probable que dans cet arbre, dont les fruits ne mûrissent qu'à la troisième ou la quatrième année, l'embryon ne se manifeste que dans l'année même de sa maturité. La noix, fruit du noyer, a déjà acquis toute sa grosseur avant que son embryon commence à s'organiser: d'autres fruits, au contraire, comme la pêche, ne grossissent sensiblement que quand leur embryon est complètement formé.

Certains philosophes admettaient autrefois la préexistence des germes dans les végétaux, ainsi que dans les animaux, et soutenaient non-seulement que l'embryon d'un chêne existait avant la fécondation, mais encore que l'embryon du premier chêne avait contenu tous les chênes qui se sont développés depuis, et tous ceux qui se développeront jusqu'à la fin du monde. Cet emboîtement à l'infini de fœtus et d'embryons paraît aujourd'hui une opinion aussi extravagante qu'inutile; puisqu'elle échappe à l'imagination et qu'elle n'explique rien. Pour nous, nous aimons mieux croire que la matière s'organise ou se modifie en temps et lieux, selon les lois immuables qui lui sont imposées par la puissance divine.

ARTICLE III. — De l'influence de la fécondation sur le fruit.

Nous venons de voir que la fécondation influe directement sur la graine, ou plutôt qu'il n'y a pas de graine sans fécondation parfaite*; mais comme la graine est toujours accompagnée et entourée de parties utiles à sa formation, à sa conservation, et qui constituent presque toujours ce qu'on appelle fruit, on a remarqué d'une part que, quand la fécondation n'a pas lieu ou que les graines avortent, le fruit ne grossit pas ou ne grossit que très peu; et de l'autre part on a également remarqué de très gros fruits qui ne contenaient pas de graines, et qui par conséquent paraissaient n'avoir pu profiter de l'influence de la fécondation. La première remarque a fait avouer aux botanistes que la fécondation influait sur le fruit; la seconde a fait dire aux adversaires que la fécondation n'était pas nécessaire au développement du fruit. L'observation admet et modifie également ces deux assertions, en les trouvant justes dans quelques endroits et fausses dans d'autres. Ainsi les dattes non fécondées ou qui ne contiennent pas d'embryon, restent acerbes et de moitié plus petites que les autres; tandis qu'une banane non fécondée, ou qui ne contient pas de graines, est beaucoup plus grosse et plus succulente que celle qui en contient. Ainsi les lothos qui n'ont pas de graines, soit au moins deux tiers plus petits que ceux qui en contiennent,

* Nous parlons ici des plantes phanérogames et non des plantes cryptogames et microscopiques, dans lesquelles on ne connaît pas d'organes sexuels.

tandis qu'une poire, une pomme sans pepins, est souvent plus grosse et plus succulente que celle qui en contient, etc., etc. Cependant les exemples qui tendent à prouver que la fécondation est avantageuse au développement du fruit, sont infiniment plus nombreux que ceux qui tendent à faire révoquer cet avantage en doute. Voici pourtant un fait important en faveur de cette dernière opinion. Les fleurs de la nêfle sans noyaux n'ont aucun rudiment de style ni de stigmate, et peuvent être considérés comme des fleurs absolument mâles; néanmoins il leur succède des fruits assez gros et très bons, qui, bien entendu, ne contiennent aucune graine. A quelques exceptions et à quelques faits près dont on ne peut rendre compte, il est néanmoins probable que la fécondation parfaite ou imparfaite influe sur le développement du fruit, non d'une manière directe, mais d'une manière relative, en ce qu'après avoir déterminé la nourriture à se porter dans la graine, cette nourriture entre ensuite dans le fruit qui l'entoure.

ARTICLE IV. — De la germination.

La germination est l'action par laquelle une graine mûre se dispose à devenir une plante semblable à celle qui l'a produite. Pour qu'une graine puisse germer, il faut qu'elle se trouve dans un environnement chaud et humide; la chaleur des couches, les pluies douces du mois d'avril, favorisent singulièrement la germination des graines qui ne sont revêtues que d'une mince enveloppe. Les graines de laitue, de cresson alénois, lèvent en vingt-quatre heures sur une couche chaude; mais les amandes et les noyaux ont besoin d'être humectés dans la terre pendant tout un hiver, pour germer au printemps suivant. Il n'y a pas encore très long-temps qu'on s'est imaginé de stratifier les amandes pour hâter leur germination. Stratifier des amandes ou des noyaux, c'est les mettre dans une cave, les disposer par lits dans du sable, afin qu'elles y germent; on fait cette opération en octobre et en novembre, et en mars les amandes ont germé. On les plante alors dans la pépinière, où elles peuvent être greffées à la fin d'août de la même année.

Quand une graine est entourée d'une humidité convenablement chaude, elle se dispose à germer; alors ses cotylédons se gonflent par l'humidité environnante qui les pénètre; ils envoient de la nourriture à la radicule, qui bientôt s'allonge, ouvre ou déchire les enveloppes qui la recouvrent, et se plonge dans la terre pour aller chercher à son tour de la nourriture, qu'elle envoie à la plumule et quelquefois même aux cotylédons, qui alors prennent un certain accroissement comme dans le café; mais ordinairement les cotylédons se dessèchent dès que les rapports séveux sont établis entre la racine et la plumule. Cette dernière se développe ensuite en tige et se divise en rameaux qui se couvrent de feuilles, s'ornent de fleurs et s'enrichissent de fruits. C'est toujours la radicule qui se développe la première dans la germination; et quelquefois elle s'est déjà changée en une racine longue de 6 ou 7 décimètres comme dans le chêne, que la plumule n'a pas encore acquis la hauteur de 4 ou 5 centimètres.

ARTICLE V. — De la durée et du dépérissement des végétaux.

La nature a mis des bornes peut-être encore plus variées à la vie des végétaux qu'à celle des animaux. Plusieurs plantes croissent, se reproduisent et meurent en quelques heures; d'autres parcourent la même période en quelques jours, celles-ci en quelques semaines, et celles-là en quelques mois. Beaucoup ne fleurissent et ne donnent du fruit qu'une fois et meurent aussitôt, un plus grand nombre persistent plusieurs années et donnent des fruits plusieurs fois, à des époques déterminées. Ces diverses considérations ont porté les botanistes à diviser les plantes en annuelles, en bisannuelles et en vivaces. Les premières sont celles qui ne vivent qu'un an ou moins; les secondes, celles qui vivent deux ans; et les troisièmes, celles qui vivent trois ans et plus. Les plantes des deux premières séries meurent aussitôt qu'elles ont amené leur fruit à maturité: elles n'ont en conséquence ni vieillesse ni décrépitude; elles cessent de végéter et se dessèchent. Celles de la troisième série, au contraire, sont sujettes à toutes les infirmités qui assiègent les animaux dans la dernière période de leur vie; elles perdent successivement une partie de leurs membres; leurs vaisseaux s'obstruent, et la sève ne s'élève plus jusqu'au sommet des rameaux; la force vitale s'affaiblit et ne résiste plus aux

influences extérieures; enfin cette force vitale s'éteint entièrement et laisse la plante exposée aux agens destructeurs, qui peu-à-peu en désunissent les élémens pour les rendre au grand laboratoire de la nature, qui les soumet sans cesse à de nouvelles combinaisons.

Cette destruction totale arrive plus tôt ou plus tard à chaque plante, selon sa texture et les qualités de ses parties constituantes. On dit assez généralement que plus les arbres ont le bois dur, plus ils vivent long-temps, et on en apporte pour exemple les cèdres du mont Liban (son bois n'est pas très dur), qui existent depuis un temps antérieur à toutes les époques historiques connues; cependant le bois du baobab (*adansonia digitata*, LINN.) est mou, spongieux, comme toutes les malvacées, et pourtant Adanson estime, par des calculs très ingénieux et assez plausibles, que quelques baobabs des îles de la Madeleine vivent depuis plus de six mille ans.

On trouve néanmoins certaines mousses et certaines plantes rampantes qui échappent à la loi générale, et qui paraissent être susceptibles de vivre indéfiniment, en ce qu'à mesure que leur base périt, leur sommet se garnit de nouvelles racines, de telle sorte que ces plantes voyagent réellement, et peuvent être trouvées à plusieurs lieues de l'endroit qui les a vues naître. L'art imite ce procédé de la nature, pour rendre indéfinie la vie des arbres fruitiers, au moyen des marcottes, des boutures et des greffes. Un poirier, par exemple, abandonné à lui-même, ne vit que de cent à cent cinquante ans; mais en le greffant successivement, il peut durer on ne sait combien de siècles. Nous croyons reconnaître quelques fruits mentionnés par Pline, pour être les mêmes que ceux que nous cultivons aujourd'hui, et comme ces fruits ne se reproduisent pas de graines, il faut absolument que les arbres qui les portent aujourd'hui soient des prolongations de rameaux pris sur les arbres qui existaient avant Pline.

CHAPITRE IV.

HISTOIRE DES ARBRES FRUITIERS.

Pour retracer convenablement l'histoire des arbres fruitiers, il faudrait faire des recherches immenses et employer un temps bien plus considérable que celui dont il nous est possible de disposer; aussi ne prétendons-nous pas faire maintenant cette histoire. Nous n'en plaçons ici quelques lignes que pour inviter ceux qui se trouveront dans des circonstances plus favorables que nous, à l'entreprendre; c'est une partie essentielle, susceptible d'un très grand intérêt, et dont on pourrait retirer autant de lumières que de plaisir.

ARTICLE PREMIER. — De l'origine des arbres fruitiers.

Ainsi que la plupart des origines anciennes, celle de l'histoire des arbres fruitiers est couverte d'épaisses ténèbres et se perd dans la plus haute antiquité. Les hommes ont trouvé autrefois dans les forêts les types de nos pommiers, poiriers, pêchers, pruniers, etc.; c'est un fait indubitable: il est encore certain qu'ils ont dû manger long-temps les fruits durs et acerbes de ces arbres sauvages, avant que d'en obtenir de tendres et de savoureux; mais nous ne connaissons jamais les circonstances auxquelles ils ont dû les premiers de ces bons fruits. Nous pouvons cependant présumer, par analogie, qu'un pepin de poire ou de tout autre fruit, modifié accidentellement de telle ou telle manière, a pu produire un poirier dont les fruits se sont trouvés plus gros et plus succulens que les autres. Le changement de climat est un puissant moyen de faire varier les espèces; une terre très fertile a pu aussi faire subir des changemens heureux aux arbres originaires d'une terre maigre et ingrate, puisque c'est par ces deux moyens que nous obtenons encore de temps en temps de nouvelles modifications dans nos arbres fruitiers. Mais pouvait-on conserver ces nouvelles acquisitions ou ces présens du hasard? Et si on les conservait, quels moyens employait-on pour y parvenir? car la greffe, quoique fort ancienne, ne peut être considérée que comme une invention moderne auprès de l'antiquité des arbres, et il s'est écoulé probablement bien des siècles avant que les hommes l'aient employée à la conservation et à la multiplication des fruits qui ne pouvaient pas se reproduire de graine.

ARTICLE II. — Des migrations des arbres fruitiers.

Le poirier et le pommier sont certainement originaires de l'Europe; leurs types se retrouvent encore dans nos forêts : le prunier paraît avoir aussi toujours existé sous notre climat ; mais c'est un arbre champêtre et non forestier. C'est chez nous que ces trois genres se sont multipliés et ont produit la plupart des variétés que nous leur connaissons. Il n'en est pas de même du coignassier, du pêcher, de l'abricotier, et peut-être du cerisier : ils sont originaires de pays plus chauds, et n'ont été introduits en Europe qu'avec la civilisation, par différens moyens et à différentes époques. Ces moyens et ces époques sont la plupart consignés dans l'histoire politique et commerciale des peuples ; mais il faudrait un temps immense et une érudition profonde pour les y trouver, les en extraire, les ranger dans un ordre chronologique et les présenter revêtus de toute l'autorité convenable, pour les faire adopter et les convertir en une partie intéressante de l'histoire des arbres fruitiers.

M. Sicler, érudit d'un grand mérite, a déjà publié un livre sur cette matière ; mais ce livre, écrit en allemand, est à-peu-près ignoré en France. Il serait bien à désirer qu'on le traduisît, et que les connaissances qu'il renferme se communiquassent davantage et passassent chez quelque homme zélé, capable de les étendre et de les rendre plus familières.

ARTICLE III. — Époque de l'apparition des nouvelles espèces ou variétés de fruits.

On a toujours trop négligé de relater dans les ouvrages l'époque de l'apparition des fruits et les circonstances qui les ont fait naître ou qui ont accompagné leur naissance. Cependant, non-seulement il serait nécessaire de bien fixer l'époque de l'apparition d'un nouveau fruit, mais il faudrait encore le décrire et le figurer avec la plus grande exactitude, afin de savoir dans la suite s'il se modifie en bien ou en mal, et que l'on puisse établir une théorie pour nous aider à juger de la marche de la perfection et de la détérioration des arbres et des fruits. Si, depuis le renouvellement des lettres en Europe, on eût constaté la naissance de chaque fruit, à mesure qu'ils se sont montrés, peut-être que la liste de ceux qu'on dit avoir été connus des Romains serait bien moins longue. On commence cependant à enregistrer l'année de la naissance des nouvelles variétés qui se montrent parmi nous depuis le commencement du siècle, et probablement nos neveux n'attendront pas le siècle prochain pour établir la généalogie de leurs nouveautés en pomologie.

ARTICLE IV. — Des moyens propres à obtenir de nouvelles variétés de fruits.

Jusqu'à ces derniers temps, on n'avait aucune règle, aucune théorie pour guide dans le procédé employé pour obtenir de bonnes nouvelles variétés de fruits. On avait seulement remarqué que la nature en faisait naître quelquefois toute seule dans les bois, dans les haies, et on se contentait de semer, espérant qu'elle ferait dans les semis ce qu'elle faisait quelquefois dans les bois et dans les haies ; mais les espérances ont presque toujours été trompées. On a cru aussi pendant long-temps, qu'en semant de préférence les graines des bonnes variétés anciennement obtenues, il en naîtrait nécessairement de bonnes variétés plus ou moins semblables à leurs mères, et on a encore été trompé : les semis faits dans ce but n'ont pas donné le résultat qu'on en attendait. Enfin, on est allé jusqu'à croire que la greffe avait le pouvoir de produire de nouvelles variétés, et l'expérience a prouvé qu'elle pouvait seulement influencer sur la vigueur et la faiblesse des arbres, sur la grosseur des fruits, sur leurs qualités, mais qu'elle ne les changeait nullement en une autre variété. Mais la greffe a le pouvoir de conserver une sous-variété, qui se développe accidentellement sur une variété. Ainsi, qu'une branche panachée se développe sur un arbre qui ne l'est pas, en greffant cette branche, elle grandira panachée, vivra des siècles panachée, au lieu qu'elle aurait perdu sa panachure ou serait morte prématurément, si elle fût restée sur son arbre. Et comme ce fait se renouvelle assez fréquemment sous nos yeux, nous sommes autorisés à penser que c'est de cette manière qu'ont pu venir nos sous-variétés panachées de Saint-Germain, de bon-chrétien, de mouille-bouche, etc.

On en était là dans cette partie de nos connaissances, quand, il y a cinquante ans, M. Van Mons, de

Bruxelles, et depuis professeur de chimie à l'université de Louvain, ayant dès son enfance un goût décidé pour la pomologie, appliqua à cette science ses hautes idées philosophiques. Habitué à suivre la marche de la nature et à voir qu'elle reprenait peu-à-peu ses droits sur ce qui s'était écarté de ses lois, soit parce que, dans notre ignorance, nous appelons *hasard*, soit par l'industrie ou l'intelligence de l'homme, il reconnut facilement que nos variétés d'arbres fruitiers étaient des individus qui avaient dévié de la route naturelle et que la puissante et patiente nature travaillait sans cesse à y faire rentrer par leur progéniture. Selon ce philosophe, la première graine d'une nouvelle variété est encore si peu influencée par la loi naturelle, que l'arbre qu'elle produit reste dans le champ de la variation, et doit porter des fruits savoureux selon nos goûts; mais que la graine de la dix ou douzième fructification, produira un arbre dont la tendance à retourner vers l'état de nature, que nous appelons l'état *sauvage*, sera appréciable; et qu'enfin la graine d'une cinquantième, d'une centième fructification, donnera un arbre si près de l'état sauvage, que ses fruits ne seront que peu ou point mangeables.

C'est cette doctrine qui constitue la théorie Van Mons, que l'un de nous a exposée et développée dans les *Annales de la Société royale d'horticulture de Paris*, tome xv, 1834, et que l'on trouve à la librairie de Mme Huzard.

M. Van Mons a mis cette théorie en pratique pendant cinquante ans, et il en a obtenu une si grande quantité de bons et d'excellents fruits nouveaux, que nous ne doutons pas qu'elle ne soit bientôt généralement adoptée et suivie partout (Voir ci-après, *article vi, Arbres fruitiers, leur culture en Belgique et leur propagation par la graine*, ou *Pomologie belge, expérimentale et raisonnée*, par J.-B. VAN MONS).

ARTICLE V. — De ce qu'on entend par espèce et variété dans les arbres fruitiers.

Le mot espèce n'a pas un sens aussi rigoureusement déterminé chez les cultivateurs que chez les botanistes. Ceux-ci appellent espèce une plante qui se reproduit toujours semblable à elle-même par ses graines, et les cultivateurs nomment espèce, toute plante qui ne ressemble pas à une autre du même genre, sans s'embarrasser si elle se reproduit semblable à elle-même par ses graines. Ainsi, comme le beurré et le saint-germain ne se ressemblent pas, ce sont deux espèces pour le jardinier, tandis que le botaniste les considère comme deux variétés du poirier sauvage, qu'il regarde comme le type de tous les poiriers cultivés. Mais si le saint-germain varie dans quelques-unes de ses parties seulement, comme quand ses feuilles se panachent de blanc, alors c'est une variété pour le jardinier et une sous-variété pour le botaniste.

Afin de distinguer nos espèces de celles des botanistes, quelques écrivains les nomment *espèces jardinières*. Sans blâmer cette épithète, nous ne croyons pas qu'elle passe jamais dans la pratique. Et puis, le principe des botanistes est fort bon en théorie, mais le moyen de s'y conformer exactement? Eux-mêmes s'en écartent ou le méconnaissent à chaque instant dans la pratique, en ne considérant que les différences pour constituer des espèces.

ARTICLE VI. — Bibliothèque pomologique.

Depuis long-temps les botanistes ont leur bibliothèque botanique. Pourquoi n'avons-nous pas encore une bibliothèque pomologique? Tournefort nous a laissé un excellent modèle à suivre dans son *Isagoge*; en l'imitant et en tâchant d'atteindre le discernement et la saine critique qu'on admire dans son auteur, on ferait un ouvrage utile, nécessaire et agréable.

En commençant notre *Traité des arbres fruitiers* en 1807, nous avons commencé aussi à rassembler les matériaux nécessaires pour faire une bibliothèque pomologique; mais les tourmentes révolutionnaires nous ayant forcés de suspendre indéfiniment la publication de notre ouvrage en 1815, ayant même désespéré jusqu'en 1830 de pouvoir jamais l'achever, une grande partie de ces matériaux s'est égarée. Nous plaçons ici ce qui nous reste, simplement comme un jalon pour indiquer la route que nous nous étions proposé de suivre, laissant à d'autres l'honneur d'arriver

au but ou d'en ouvrir une meilleure. Les auteurs dont nous allons parler arriveront par ordre d'ancienneté.

1° J. B. FERRARI. — *Hesperides, sive de Malorum aureorum cultura et usu.*

Libri quatuor, in-folio, 1646.

Il n'était guère possible qu'à un religieux de la compagnie de Jésus, de réunir à lui seul assez d'érudition et de posséder assez de loisir pour épuiser la matière d'un sujet comme Ferrari l'a épuisée dans cet ouvrage. Rien de ce qui tient directement ou indirectement aux orangers ne lui a échappé : il en retrace toute l'histoire, depuis la fable des Hespérides jusqu'aux plus petits détails de leur culture et de leurs usages, et il disserte élégamment et savamment sur l'origine et l'allégorie de cette fable antique, qui rappelle l'un des plus épouvantables cataclysmes. Un naturaliste praticien qui ne recherche que la vérité, trouvera que l'ouvrage de Ferrari serait plus clair et plus instructif, si son auteur, au lieu d'employer un style aussi éloquent et aussi amplifiant, qui en multiplie singulièrement les pages, s'en fût tenu à rapporter simplement les faits, les caractères physiques, l'histoire certaine et les propriétés constatées des orangers. Mais Ferrari a écrit en poète et en orateur très érudit : il est probable même que la partie fabuleuse et allégorique de son sujet lui plaisait davantage que la vérité ; car il l'a enrichie de dessins admirablement conçus et merveilleusement exécutés par le Poussin, l'Albane, Berretin, Lamper, Sacchi, etc., tandis que les soixante-douze ou quinze figures d'oranges, qui, ce nous semble, devaient faire le fond de l'ouvrage, y sont exécutées avec une négligence impardonnable. Ces figures, au reste, sont la plupart plus grandes que nature, et l'auteur donne évidemment plusieurs répétitions comme des espèces ou variétés distinctes. Nous faisons observer, en passant, qu'il rend une justice éclatante aux peintres célèbres qui ont fait ses tableaux allégoriques, et qu'il ne dit rien du dessinateur qui lui a fait ses oranges. C'est juste : *cuique sua*.

Ferrari a divisé son ouvrage en quatre livres, et, fidèle à ses idées poétiques, il appelle le premier *Hercule*, le deuxième *Æglé*, le troisième *Aréthuse*, et le quatrième *Herperthuse*. Dans le premier, l'auteur disserte sur le jardin des Hespérides et sur l'histoire antique et obscure des orangers ; dans le second, il décrit les citres, que nous appelons aujourd'hui cédrats. Le troisième est consacré à la description des limons, des limes, des perettes, de la pomme d'Adam et de la pomme de Paradis. Enfin le quatrième traite des oranges douces et des bigarrades.

Nous le répétons, cet ouvrage est le fruit de beaucoup d'érudition, d'un génie poétique et d'un long loisir. Il renferme un si grand nombre de choses utiles ou agréables, qu'il n'est pas possible de s'en passer quand on se livre à l'étude des fruits.

2° J. MERLET, écuyer. — *L'Abrégé des bons fruits, avec la manière de les connaître et de cultiver les arbres.*

Un volume in-16, troisième édition, 1684.

Merlet paraît avoir écrit son petit livre en faveur des *personnes de qualité*, et pour les inviter à imiter *les Grecs et les Romains les plus qualifiés*, qui prenaient un singulier plaisir à cultiver leur jardin avec soin. Le moment était propice, en effet ; car après avoir rappelé que les grands dignitaires de la Perse et de la Turquie font faire de grands jardins, où ils ont d'excellents fruits, il ajoute : « Depuis quelques années, cette curiosité est venue en France, où les personnes de condition s'y appliquent et s'y perfectionnent tous les jours par le raisonnement et l'expérience qu'elles ont sur la taille des arbres et des meilleurs fruits. » Ainsi Merlet, en admettant l'expérience et le raisonnement chez ses lecteurs de condition, a cru devoir se borner à leur donner de courts et légers préceptes sur la plantation, la greffe et la taille des arbres. Il y a de bonnes choses dans ces préceptes ; mais leur auteur adopte et y admet des idées de son temps, aujourd'hui abandonnées. Par exemple, il recommande, quand on plante un arbre, de lui donner le même orientation que celui qu'il avait auparavant. Il croyait à l'influence appréciable de la lune sur les opérations de culture, et voulait qu'on taillât les arbres en décours ; il conseille de greffer en fente en octobre plutôt qu'en février ; conseil déjà donné par Landry, auteur beaucoup plus

ancien ; il dit que toutes les pêches ont chacune leur *pavy*, et comme en Languedoc les pavis s'appellent mâles, il en résulterait que chaque pêche aurait son mari. Il faut, selon lui, tailler la jeune vigne en nouvelle lune pour lui faire pousser du bois, et la vieille en décours pour lui faire pousser des grappes. Enfin, il conseille de planter l'amandier en terre forte et humide.

Nous avons cité presque tout ce qu'aujourd'hui on appellerait absurdités dans l'ouvrage de Merlet ; maintenant nous allons envisager cet ouvrage du bon côté. En parlant de la culture du grenadier, Merlet nous apprend que de son temps on cultivait de préférence un grenadier à fleurs panachées, plus abondantes, plus grandes, plus belles, et qui duraient plus long-temps que les autres. La nature ne s'occupant pas de la conservation des variétés, la négligence des jardiniers de ce temps-là a laissé perdre celle-ci, ainsi que beaucoup d'autres. Merlet dit avoir vu le sauvageon (pied franc) du Bezy de Chaumontel, près *Luzarche*, et que cet arbre était né depuis peu d'années : il en a fait greffer des rameaux sur coignassier, pour rendre son fruit encore meilleur. Le fruit de ce sauvageon se conservait jusqu'à la Pentecôte : « C'est, dit Merlet, un gros beurré d'hiver, fort semblable à celui d'automne, prenant encore plus de rouge, fondant, d'une eau sucrée et relevée, des plus tardifs, excellent. » Si nous trouvions des notes aussi précises sur l'origine et les qualités de tous nos anciens fruits, elles seraient précieuses aujourd'hui, que les pomologues s'occupent de la longévité et de la détérioration des arbres fruitiers.

Merlet se plaint de voir beaucoup de fruits insignifiants ou mauvais dans tous les jardins, et promet de ne signaler et décrire que ceux qui méritent les soins de la culture. La même plainte a sans doute été répétée bien des fois depuis lui, et toujours inutilement ; car nos pépinières ne sont pas moins inondées de mauvais fruits qu'autrefois. Nous touchons cependant au moment où cet abus doit finir, par la diffusion des lumières et par le bon sens qui pénètre enfin dans l'esprit de toutes les classes.

Les descriptions de Merlet sont courtes, claires et satisfaisantes. Il décrit 3 abricots, 12 cerises, 7 figes, 8 groseilles, 38 pêches, 179 poires, 52 pommes, 69 prunies, 48 raisins, et quelques autres fruits de fantaisie. Cet auteur n'a pas tenu parole en promettant de ne décrire que les bons fruits ; car nous en reconnaissons dans son livre un assez grand nombre qui ne sont que médiocres ou mauvais.

3° LA QUINTINYE. — Instructions pour les jardins fruitiers et potagers.

Deux volumes in-4°, 1690.

La Quintinye fut un de ces hommes qui ont partagé la gloire du siècle de Louis XIV. Directeur des jardins fruitiers et potagers de ce grand roi, il a passé pour avoir fait dans son art ce que les Boileau, les Corneille et les Racine ont fait dans le leur, et sa renommée n'était pas moins grande que celle de ces hommes illustres. Jamais aucun cultivateur n'avait reçu de ses contemporains autant de marques flatteuses d'estime et de haute considération. Le fameux Santeuil, Perrault qui ne savait ni grec ni latin, mais qui savait mieux le français qu'aucun académicien, ont fait à sa louange des pièces de vers pleines de tous les charmes de la poésie, et qui étaient plus sincères que les flagorneries que Boileau adressait au grand roi, chaque fois que celui-ci faisait consacrer les hommes par milliers pour l'honneur de ce qu'il appelait sa gloire.

L'ouvrage de La Quintinye forme deux volumes in-4° ; la mort ne lui a pas permis de le rendre plus court ou d'y mettre la dernière main ; et son fils, à qui nous en devons la publication s'est fait un devoir religieux de n'y rien changer. La dédicace au roi, qui est la seule partie que l'on puisse considérer comme achevée, est un sûr garant que, si La Quintinye eût vécu plus long-temps, tout son ouvrage serait écrit dans un style digne de son siècle et du rang qu'il tenait dans la hiérarchie administrative.

La Quintinye a opéré une réforme générale dans l'art de cultiver les jardins ; il détruisit les anciennes routines, établit des principes et créa des règles pour ce qui n'en avait pas. Sous sa direction, le potager du roi, à Versailles, devint bientôt une école fameuse, qui a conservé sa réputation jusqu'à l'époque de notre première révolution.

Quoique La Quintinye ait traité de toutes les parties du jardin fruitier et potager, et même des

orangers, c'est par la taille des arbres fruitiers qu'il s'était rendu plus particulièrement célèbre ; c'est en effet sur cette partie qu'il s'est le plus étendu, et dans laquelle il a apporté le plus de réformes. De son temps, encore plus qu'aujourd'hui, la taille des arbres fruitiers était regardée comme le chef-d'œuvre du jardinage, et surtout comme d'un difficile inouï et d'une complication de combinaisons infinie. L'ignorance de la plupart des jardiniers et le charlatanisme de quelques autres, en faisaient un art mystérieux, tandis que, dans le fait, tous opéraient plus machinalement et plus par routine que par raisonnement. La Quintinye était un homme à ne rien accorder au hasard ; il voulut raisonner la taille des arbres, en connaître les principes et en déduire des règles. C'est l'ensemble de ces règles qui forme la doctrine appelée encore *taille à La Quintinye*, taille qui a eu de nombreux partisans et quelques détracteurs dès sa naissance. Les grands seigneurs, les courtisans, en tout temps serviles imitateurs de ce qui se fait et se dit à la cour, tourmentèrent leurs jardiniers pour les faire tailler à La Quintinye. D'autres, ne croyant pas qu'un directeur des jardins du roi pût se tromper, firent aussi tailler leurs arbres à La Quintinye avec la meilleure foi du monde, et bientôt il n'y eut plus ce que l'on appelle un château, une bonne maison, où l'on ne taillât à La Quintinye.

Cependant les habitants de Montreuil, qui déjà taillaient à-peu-près leurs pêchers comme ils les taillaient encore aujourd'hui *, n'adoptèrent pas les nouveaux principes de La Quintinye. Celui-ci fit venir de Montreuil le fils de Pepin, le plus habile tailleur de pêchers de son temps, pour le faire travailler sous ses yeux, et juger de la pratique de Montreuil. Cette pratique ne s'accordant pas du tout avec les principes déjà posés par La Quintinye, et le jeune Pepin voulant toujours travailler à l' mode de son pays, celui-ci se brouilla bientôt avec son maître, et retourna tailler les pêchers de son père.

Toute la doctrine de La Quintinye était basée sur cet axiome, vrai en morale, mais qui n'est plus qu'un sophisme, étant appliqué à la taille des arbres : *retardez vos jouissances pour jouir plus long-temps*. En conséquence, La Quintinye taillait fort court tous ses arbres, jeunes et vieux, et prétendait par là retarder la fructification naturelle des jeunes arbres, qu'il appelait fructification prématurée, et modérer la fructification des vieux, afin de faire vivre les uns et les autres plus long-temps. Ce raisonnement était des plus absurdes, et si La Quintinye eût été obligé d'attendre les fruits de ses arbres pour vivre, il n'y aurait pas tenu toute sa vie comme il a fait. Entre ses mains, un arbre qui commence naturellement à rapporter du fruit après deux ou trois ans de plantation, ne commençait à en rapporter qu'après dix ou douze ans, et toujours en petite quantité. La Quintinye s'opposait tellement à l'extension des arbres, que, dans son ouvrage, il fixe la distance des pêchers en espalier à 4 mètres dans le meilleur terrain, et à 3 mètres dans les médiocres, tandis que cet arbre, bien conduit, prend de 12 à 15 mètres d'envergure en huit ou dix ans, et rapporte chaque année cent fois plus de beaux et d'excellens fruits que n'en obtenait La Quintinye. Aussi, depuis long-temps, la taille à la Quintinye est abandonnée, comme contraire au vœu de la nature et à nos intérêts, et l'on convient que la vogue prodigieuse dont elle a joui n'était due qu'à la position élevée de son auteur et à l'ignorance des jardiniers de cette époque.

La Quintinye n'avait aucune connaissance en botanique ni en physiologie végétale. Il croyait et soutenait que toutes les variétés de fruits avaient été créées au commencement du monde ; et quand on lui en montrait de nouvelles il niait qu'elles fussent nouvelles, et disait que, si on ne les avait pas encore vues, c'est qu'elles étaient restées cachées ou ignorées dans quelque coin de la terre. Ceci prouve qu'il ignorait aussi ce que c'est qu'une pépinière.

Cet auteur assure avoir vu et goûté 300 sortes de poires, et que, dans ce grand nombre, il ne s'en

* Ce fait incontestable ne s'accorde pas chronologiquement avec un autre fait également incontestable dans son point capital, qui est que Girardot, mousquetaire, après avoir dépensé sa fortune au service de Louis XIV, s'était retiré à Bagnolet, près Montreuil, dans un petit fief qui lui restait, et y a établi et perfectionné la culture du pêcher en espalier, et que c'est de chez lui qu'elle est sortie pour s'étendre à Montreuil et dans les environs. Pour que la chronologie ne soit pas en défaut, il faut admettre que la culture du pêcher en espalier était établie à Montreuil quand Girardot est venu se fixer à Bagnolet, et que bientôt il est parvenu à cultiver cet arbre mieux qu'on ne le faisait à Montreuil même.

est trouvé qu'environ une trentaine qui fussent dignes d'être plantées et multipliées. Cependant, pour satisfaire à tous les goûts, il en désigne 67 sortes différentes, pour composer une plantation de 500 poiriers. Ses discussions sur le mérite de chaque fruit en particulier, sont intéressantes et pittoresques; il les fait parler en présence les uns des autres, et chacun expose son mérite et les qualités qui doivent le faire préférer à tel autre qui lui dispute le rang. Son catalogue signale 172 poires, parmi lesquelles une trentaine sont décrites plus ou moins complètement, en raison du cas qu'il en faisait : il a supposé que le reste était assez connu ou ne valait pas la peine de l'être. On remarque qu'il n'aimait pas les poires cassantes, qu'il en plantait peu, « quoique, dit-il, elles aient été très estimées autrefois. »

L'article pomme étant bien moins important que celui des poires, est aussi bien moins étendu. La Quintinye n'en relate que 21 sortes, et de ces 21 il n'en affectionne même que 7, qu'il estime les meilleures et qu'il décrit avec assez de détail.

Les pêches, quoique traitées avec beaucoup plus de soin que les pommes, sont, ce nous semble, encore trop négligées. La pêche est véritablement le roi des fruits : son éducation est si difficile; elle a tant d'ennemis; elle est si parfaite lorsqu'elle peut acquérir toutes les qualités qui lui sont propres qu'on ne peut tarir sur son compte, lorsqu'on l'envisage sous tous les rapports par où elle nous intéresse. La Quintinye en nomme 42 variétés, et il en décrit une vingtaine qu'il donne comme les meilleures.

La nomenclature des prunes est assez considérable, quoique La Quintinye n'en estime et n'en décrive qu'un petit nombre. Il a expérimenté que le perdigon, la sainte-catherine, la prune d'abricot, la roche-courbon et les impératrices, sont les seules prunes qui gagnent à être plantées en espalier au midi. Nous pouvons assurer que la reine-claude gagne aussi beaucoup à cette exposition. Enfin notre auteur décrit 11 figues, 3 abricots, 6 cerises, 5 raisins, 1 azerole, et donne des instructions pour placer convenablement chacun de ces fruits dans un jardin.

Son *Traité des orangers* nous semble un bon guide pour la culture de cet arbre dans notre pays. L'usage aujourd'hui si répandu d'élever de petits orangers par la greffe à la Pontoise, n'était pas connu alors, et c'est la seule partie qui manque au *Traité* de La Quintinye.

L'auteur termine son ouvrage par ce qu'il appelle *Réflexions sur quelques parties de l'agriculture*, dont on a fait justice depuis long-temps. C'est là surtout qu'il a montré son défaut de pratique, la nullité de ses connaissances en culture, en botanique et en physiologie végétale. Ces *Réflexions* occupent 98 pages, et il n'y a pas une ligne dont on puisse faire usage aujourd'hui.

Si maintenant nous résumons nos réflexions sur l'ouvrage de La Quintinye, nous trouvons que cet auteur a beaucoup nui au progrès de la taille des arbres fruitiers, parce qu'il avait adopté et qu'il a suivi avec opiniâtreté un système contraire au vœu de la nature et à l'intérêt du cultivateur, et que c'est la place importante qu'il occupait qui lui a valu l'immense réputation dont il a joui, et qui lui a survécu plus d'un siècle. La Quintinye avait nécessairement fait ce qu'on appelle de bonnes études, puisqu'il cite très souvent les anciens auteurs latins; il était, dit-on, destiné au barreau. Quant au lieu de sa naissance, il ne l'a pas nommé; mais il donne assez à entendre qu'il était de la Touraine, et qu'il avait toujours eu la passion des fruits. Vers la fin de sa vie, il signait de La Quintinye; ce qui a fait penser que le roi lui avait accordé des lettres de noblesse. Il mourut vers 1668.

4^e J. P. DE TOURNEFORT. — *Institutiones rei herbariæ.*

Trois volumes in-4^e, 1700.

Joseph Pitton de Tournefort naquit à Aix en Provence, l'an 1656. Destiné par ses parens à l'état ecclésiastique, son amour pour les plantes l'emporta sur l'étude de la théologie; au sortir du collège, il alla étudier la médecine et la botanique à Montpellier. Après avoir recueilli toutes les plantes des environs de cette ville, il parcourut le premier, en habile botaniste, les Pyrénées, où il fut plusieurs fois dépouillé jusqu'à la chemise par les miquelets. Brûlant de s'instruire de plus en plus, il vint à Paris, foyer lumineux de toutes les sciences, où son rare mérite le fit presque aussitôt

professeur de botanique au jardin du roi. En 1692, le roi créa une académie des sciences à Paris, et Tournefort fut inscrit le premier sur la liste des savans qui devaient la composer. L'école de médecine le reçut dans son sein en 1698. Après avoir publié divers ouvrages de médecine et de botanique, il mit au jour, en 1700, ses fameuses *Institutiones rei herbarice*, ouvrage immortel, qui non-seulement a placé son auteur infiniment au-dessus de tous les botanistes qui avaient paru jusqu'alors, mais que l'on consultera toujours comme une œuvre de génie et de savoir.

Aussitôt après la publication des *Institutiones de botanique*, le roi chargea Tournefort de parcourir les îles de l'Archipel en historien, en géographe et en naturaliste. Deux ans furent employés à ce voyage, dont la relation a été publiée en deux volumes in-4°, à Paris, en 1717. On trouve mentionnée dans cette relation, tome II, page 465, une poire d'Angora très estimée à Constantinople et dans tout le Levant, et qui était restée inconnue en France jusqu'en 1832; alors, par l'obligeance de M. le général Guillemot, notre ambassadeur à Constantinople, M. Léon Leclerc, pomologiste très zélé, à Laval, en obtint deux pieds, ainsi qu'un pommier également inconnu chez nous. Ces arbres ont bien réussi; des greffes en sont distribuées sur plusieurs points, et bientôt nous serons à même d'en juger le fruit. *

Tournefort, mettant au nombre des caractères spécifiques des plantes la grandeur, la couleur, la saveur, etc., a considéré tous les arbres fruitiers comme des espèces naturelles. Il les a en conséquence consignés dans ses *Institutions*, et leur a appliqué à chacun une phrase botanique, qui indique la forme, la couleur, et souvent la saveur de leur fruit. C'est ainsi qu'il mentionne 11 espèces 28 prunes, 23 pêches, 29 cerises, 5 amandes, 88 poires et 37 pommes.

Tournefort jouissait de sa célébrité, lorsque malheureusement une voiture le heurta dans la poitrine, et lui causa la mort le 28 novembre 1708.

5° C. LINNÉ. — Species et Genera plantarum; Philosophia botanica, etc.

1730 — 1772.

Charles Linné, le plus célèbre naturaliste qui ait encore paru, naquit en Suède, dans un bourg de la province de Smoland, en 1707. La nature semblait l'avoir formé pour être son interprète. Dès sa plus tendre jeunesse, il faisait ses délices de l'étude des plantes. Doué d'une activité sans exemple, du génie le plus vaste, d'une pénétration des plus profondes et d'une justesse d'esprit admirable, il apporta bientôt dans toutes les branches de l'histoire naturelle des vues si lumineuses, qu'il réédifia le vaste édifice de cette science, et l'enrichit de tant de nouvelles observations, qu'il en est regardé à juste titre comme le créateur. Mais si, quand nous faisons de l'histoire naturelle, notre admiration pour Linné est au-dessus de toute expression, nous sommes bien tentés de commettre un blasphème quand nous nous occupons des arbres fruitiers. Nous approuvons ses réformes, nous adoptons ses innovations, nous nous soumettons à ses mille lois; pourquoi donc faut-il qu'avec un malheureux axiome de sept ou huit mots, il ait fait dégringoler du temple de Flore et de Pomone des légions de tulipes, de jacinthes, d'anémones, de renoncules, de roses, et mille autres fleurs accompagnées de *tous nos arbres fruitiers*? Dans ce malheureux axiome, Linné prouve sans réplique que les chardons, les ronces et les épines sont l'ouvrage de Dieu, et que les roses si suaves, les tulipes si brillantes, les poires si savoureuses, les pêches si succulentes et les excellens chasselas ne sont que le produit des inventions humaines, et en conséquence indignes de l'attention du plus petit botaniste. Depuis ce fatal arrêt, on a défait, refait, tronqué, modifié, changé toutes les parties de l'édifice que Linné avait élevé à sa gloire; mais on a conservé religieusement intact le chapitre qui bannit à jamais les arbres fruitiers du domaine de la botanique. Ce chapitre est tellement révérend, que, si un botaniste d'aujourd'hui reçoit une

* Le général Guillemot a été trompé; on a reconnu que ce sont des poiriers catillacs qu'il a envoyés à M. Léon Leclerc. En 1843, je me suis adressé à M. His, fils, secrétaire d'ambassade à Constantinople, pour obtenir la véritable poire d'Angora, et au printemps de 1844, j'ai reçu deux fruits et deux poiriers d'Angora très différens de ceux qu'avait reçus M. Léon Leclerc, j'ai fait planter les deux arbres dans le jardin d'expérience de la Société royale d'horticulture de Paris au Luxembourg où ils croissent très modérément.

mousse ou un chien-dent de la Nouvelle-Hollande ou de la Cochinchine, il ne se donnera aucun repos qu'il ne l'ait examiné à la loupe ou au microscope, qu'il n'en ait mesuré toutes les parties, compté tous les poils, toutes les taches, toutes les nervures; qu'il ne l'ait dessiné, gravé, nommé, imprimé, publié et dédié à quelque savant confrère dans un beau et grand mémoire lu à l'Académie. Mais demandez à ce même botaniste le nom, les qualités et l'histoire des fruits qui chargent et honorent sa table, que son palais savoure, qui rafraichissent son sang, qui fondent ses humeurs, lubrifient ses yeux et ramènent le calme dans son cerveau irrité; s'il ne prend pas votre demande pour une insulte, il vous répondra au moins que ces fruits ne sont que des MONSTRES, et qu'il n'a rien à démêler avec eux.

Au reste, l'année 1778 n'en sera pas moins à jamais fatale dans les annales de l'esprit humain, par la mort des quatre philosophes, Linné, Haller, J.-J. Rousseau et Voltaire.

6° J. HERMANN KNOOP. — Pomologie, ou description des meilleures sortes de pommes et de poires. — Fructologie, ou description des arbres fruitiers, ainsi que des fruits.

Deux volumes in-folio, 1771.

Knoop a publié ces deux ouvrages en 1771, et comme ils traitent le même objet, on les a réunis en un seul volume. Le premier contient un grand nombre de figures de fruits, et le second n'en contient qu'une ou deux de chaque genre.

L'auteur nous apprend qu'il a dirigé les jardins de la princesse douairière d'Orange et Nassau pendant plus de 25 ans, et que c'est dans ces jardins qu'il a fait et recueilli les observations qui constituent son ouvrage, écrit en français, quoique fait en Hollande par un Hollandais. On remarque aisément que Knoop était praticien et peu lettré, quoiqu'il cite souvent les anciens, et qu'il ne connaisse pas très bien le génie de la langue française. D'ailleurs, il était d'une bonhomie qui fait plaisir, ne visant pas moins qu'à transmettre ses connaissances à la postérité la plus reculée, et il le dit tout uniment avec la simplicité hollandaise. Au reste, l'ouvrage est méthodique, bien fait dans sa plus grande partie; les descriptions sont, il est vrai, incomplètes, mais ce qu'elles contiennent est vrai, exact et clairement énoncé. L'auteur a figuré 94 pommes et 83 poires : le dessin en est excellent, exact, mais la couleur n'est pas toujours vraie. Les autres genres n'ont chacun qu'une ou deux figures, et sont beaucoup moins bien exécutées. Les généralités sur la culture et sur les usages des fruits sont satisfaisantes, instructives; mais l'auteur ayant voulu débrouiller la synonymie, il en a augmenté la confusion. La synonymie des fruits est en effet la chose la plus difficile à faire; elle ne pourra être débrouillée que par un homme très instruit, connaissant parfaitement les fruits, et qui parcourrait l'Europe pour recueillir les noms appliqués à chacun des fruits dans chaque pays: mais où prendre cet homme, si un gouvernement ne le forme pas exprès?

Knoop a dessiné beaucoup de poires et de pommes que nous ne reconnaissons pas; et comme ses dessins sont très bien faits, nous doutons d'autant moins de l'existence des espèces qu'ils représentent, que depuis peu il est arrivé de la Hollande en France quelques poires que nous n'avions jamais vues. Les Hollandais, n'ayant pas facilement nos pêches ni nos raisins, s'en dédommagent en multipliant les pommes et les poires.

7° DUHAMEL. — Traité des arbres fruitiers.

Deux volumes in-folio, 1768.

Duhamel du Monceau naquit à Paris en 1700, et termina sa glorieuse carrière à l'âge de 82 ans. On lui a décerné à juste titre le beau nom de *Père de l'agriculture*. Aucun citoyen n'a jamais dirigé ses travaux plus constamment vers l'utilité publique, et peu d'écrivains ont été aussi laborieux que cet illustre académicien. « Nombrer ses ouvrages, dit Condorcet, c'est présenter le tableau des services qu'il a rendus à l'agriculture, aux arts, aux sciences, à la navigation, et à tout ce qui tient au bonheur de l'homme. » Son traité des arbres fruitiers, publié en 1768, est un ouvrage fondamental, porté du premier coup à une perfection qu'on a jusqu'ici rarement atteinte. Dans cet ou-

vrage, qui est le seul dont nous devons nous occuper dans cette notice, l'auteur décrit environ 400 espèces des meilleurs fruits, avec une méthode, une netteté et une vérité inconnues jusqu'alors, et il a joint à ses descriptions 222 figures excellentes, qui sont d'un grand secours pour les personnes qui n'ont pas le loisir de lire suffisamment le texte. Son *Traité des arbres fruitiers* obtint un succès prodigieux et justement mérité dès sa publication, et l'on peut prédire qu'il sera encore long-temps une source de lumières pour les cultivateurs, et une mine féconde pour les compilateurs. Heureux si ceux-ci ne nous disent que ce qu'ils peuvent apprendre dans cet excellent ouvrage.

En voyant et en étudiant les nombreux ouvrages de Duhamel, on est porté à se demander comment un seigneur qui, par les places qu'il occupait, était obligé de voyager et d'habiter Paris, a pu faire autant d'observations d'une aussi grande exactitude sur toutes les parties de l'histoire naturelle, tandis que plusieurs savans, d'un mérite distingué, après avoir passé toute leur vie dans la retraite et dans un travail opiniâtre, n'ont pu nous donner à la fin qu'un très petit nombre de faits vérifiés et d'observations exactes. Mais quoique Duhamel ne cite jamais personne et qu'il n'avoue aucun collaborateur, il s'en faut cependant de beaucoup qu'il ait tout fait et tout vu par lui-même. Voici à ce sujet ce qu'a bien voulu nous apprendre feu André Thouin, qui a été pendant long-temps en relation avec Duhamel. Cet académicien avait un frère, M. Denainvilliers, homme doux, paisible, et qui par goût restait toujours à la campagne. Duhamel lui traçait le programme des expériences que lui-même n'avait pas le loisir de faire, et ce frère les suivait avec une exactitude scrupuleuse et un discernement admirable, quelquefois pendant cinq à six années de suite, et en tenait un journal fidèle, qu'il remettait à Duhamel. C'est ainsi que se sont faites la plupart des expériences physiques et physiologiques publiées par ce savant académicien.

Plus les ouvrages de Duhamel nous semblent parfaits, plus nous sommes étonnés de son silence envers ceux qui l'ont aidé dans ses utiles travaux : il lui aurait été honorable, selon nous, d'avoir reconnu authentiquement les obligations qu'il avait à son frère. Nous savons que la plus grande partie de son *Traité des arbres fruitiers* a été faite par Le Berriays ; cependant Duhamel ne lui a pas rendu, à beaucoup près ce qu'exigeait même la plus simple équité. Il a du presque toute la nomenclature de ses fruits à M. Richard, jardinier du roi Louis XV à Trianon, et à M. Hervy, père, jardinier des Chartreux à Paris. Eh bien ! pas un petit mot de remerciement !

Au reste, Duhamel nous a laissé un excellent livre : s'il n'a pas inventé les noms des fruits, s'il n'a fait que recueillir la nomenclature reçue de son temps, au moins il l'a fixée d'une manière stable, et a contribué à la répandre jusque dans les pays étrangers.

On désirerait pourtant que Duhamel eût adopté la nomenclature de La Quintinye ; cela lui aurait été facile, puisqu'il vivait à une époque peu éloignée de celle de cet auteur, et que sans doute cette nomenclature était encore usitée et très en vogue au Potager de Versailles. On serait bien aise que Duhamel eût fait pour La Quintinye ce que nous faisons tous aujourd'hui pour lui avec plaisir et reconnaissance.

Cependant il serait possible que Duhamel n'eût pas pu trouver ou reconnaître tous les fruits mentionnés par La Quintinye. Nous serons sans doute dans ce cas-là envers Duhamel ; il y a quelques-uns de ses fruits que nous commençons à désespérer de rencontrer ou de reconnaître. Mais Duhamel était riche ; et il est si aisé à un savant riche d'être plus juste, plus reconnaissant et plus savant qu'un autre !

8° LE BERRIAYS. — *Traité des jardins, ou le nouveau De La Quintinye.*

Trois volumes in-8°, troisième édition, 1789.

Le Berriays était un sage, doux, modeste, quoique fort instruit en littérature, dans les arts et dans les sciences. Dès sa plus tendre jeunesse, il a eu un goût décidé pour la culture des jardins, et ce goût ne l'a quitté qu'à la mort. Pendant long-temps il a été lié d'amitié avec Duhamel, il a beaucoup contribué à la publication du *Traité des arbres fruitiers* de ce dernier, en lui fournissant des descriptions et des dessins de fruits. Quoique très modeste, il n'a pourtant pas pu s'empêcher de se plaindre de l'ingratitude de Duhamel, lorsqu'il vit combien il était injustement partagé dans le

Traité de ce savant académicien. Mais son indulgence reprit bientôt le dessus, et il n'est plus question de Duhamel dans la troisième édition de son ouvrage, que nous avons sous les yeux.

Le titre de *Traité des jardins* convient parfaitement à cet ouvrage, puisque l'auteur embrasse la culture des arbres fruitiers, des légumes et des plantes d'agrément. Chaque partie est traitée, dans un volume séparé, avec méthode et clarté : nous ne devons nous occuper ici que du premier qui contient les arbres fruitiers.

En lisant Le Berriays, on croit lire Fénelon; tant son style est pur, simple et coulant. La science de l'un se montre aussi naturellement que la morale de l'autre : point d'effort, point de prétention; la vérité ou la conviction toute simple suffit à l'un comme à l'autre. En suivant Le Berriays à la lettre, on est sûr de bien opérer, comme en suivant les maximes de Fénelon, on est sûr de se bien conduire.

Après ce parallèle, on peut juger du cas que nous faisons de l'ouvrage de Le Berriays. On n'y voit ni hypothèse ni décision tranchante; l'auteur n'aborde rien de ce qui est encore sujet à controverse : il ne présente que la vérité bien établie, bien vérifiée, et il sera encore long-temps un guide sûr dans la pratique. Douze planches, dessinées par lui-même et parfaitement gravées, aident puissamment le lecteur dans l'intelligence de la taille et de la forme des arbres fruitiers en espalier. La forme d'un pêcher (planche XI) nous semble le chef-d'œuvre de l'art du jardinier, et nous avons douté qu'on pût en trouver un exemple dans la pratique ordinaire, jusqu'en 1830, qu'un cultivateur de Montreuil, M. Mallot, fils, nous ayant invités à aller voir ses pêchers, nous fûmes agréablement surpris de voir 12 pêchers, de l'âge de 10 ans, conduits et dirigés absolument comme celui figuré dans Le Berriays. Cependant nous sommes certains que M. Mallot n'avait jamais connu ni Le Berriays, ni son ouvrage, ni même aucun autre auteur. C'est que quand deux hommes s'occupent sérieusement d'un même objet, ils peuvent arriver à la même perfection, sans se rien communiquer, ou étant séparés par de grandes distances ou par des siècles. D'après le rapport que nous avons fait de l'intelligence de M. Mallot, fils, la Société d'horticulture de Paris lui a décerné une médaille en séance publique et solennelle.

Le Berriays, incapable de parler de ce qu'il ne connaissait pas, ni de faire valoir ce qui n'était pas bon, n'a pas décrit autant de fruits que plusieurs autres. Son ouvrage ne contient la description que de 10 abricots, 5 amandes, 53 cerises douces, acides, merises et bigarreaux, 3 figues, 3 framboises, 8 groseillers, 3 nèfles, 33 pêches, 96 poires, 38 pommes, 36 prunes et 13 raisins.

9° W. FORSYTH. — Traité de la culture des arbres fruitiers.

Un volume in-8° 1802, traduit de l'anglais en français par J. P. Pictet-Mallet, de Genève, en 1805.

Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, à Kensington, s'est fait une grande réputation et a obtenu de son roi une récompense honorable, pour avoir imaginé une composition qui, appliquée sur les plaies des arbres fruitiers et forestiers, devait les guérir plus sûrement que les autres ingrédients jusqu'alors employés. Ensuite il a introduit en Angleterre et perfectionné notre *taille en palmette*, qui entre ses mains, a pris le nom de *taille à la Forsyth*, et nous est revenue sous cette nouvelle dénomination. Enfin Forsyth a imaginé une modification ingénieuse dans la taille de la vigne en espalier, pour la forcer à produire un plus grand nombre de grappes, que nous trouvons excellente, et que nous voudrions voir adopter en France. Elle consiste, lors de la taille, à conserver, dans toute leur longueur et à des distances convenables, des pousses de l'année précédente, et à les palisser en serpenteaux dans une direction verticale. Par ce moyen, tous les yeux de ces pousses se développent en branches à fruit, et on en obtient une quantité considérable de grappes. A la taille suivante, on supprime tous ces serpenteaux, et on les remplace par d'autres jeunes pousses, que l'on fait également serpenter. Cette excellente pratique n'est cependant que l'imitation de ce que font nos vignerons sous les noms de pleyon, plion, arceau, sautelle, arance, etc., mais Forsyth a le mérite de l'avoir le premier appliquée avantageusement à la vigne cultivée en espalier dans les jardins.

Nous voyons avec étonnement, qu'en 1802 Forsyth tiennent encore à l'idée que, quand on plante un arbre, on doit l'orienter comme il était auparavant, c'est-à-dire, que ses mêmes parties regardent les mêmes parties du compas; il se base sur ce que les arbres croissent plus du côté du nord que des

autres côtés. Mais de ce que les arbres s'épaississent davantage du côté nord, on devrait plutôt être disposé à changer leur orientation chaque année, si la chose était possible, afin que toutes leurs parties jouissent alternativement de l'exposition la plus favorable.

La composition de Forsyth, à laquelle il n'a pas donné de nom, se fait avec de la bouse de vache, de vieux plâtras, de la cendre de bois, du sable de rivière, le tout pulvérisé et passé au tamis, ensuite délayé en consistance de mortier dans de l'urine ou de l'eau de savon : on nettoie jusqu'au vif les chancres, les plaies des arbres, et on les recouvre de cette composition. Forsyth cite un très grand nombre de cures merveilleuses opérées ainsi, et cependant son procédé reste à-peu-près ignoré en France. Nous nous en tenons à l'argile et à notre vieil onguent de Saint-Fiacre, ou, plus simplement à tout ce qui met les plaies à l'abri du contact de l'air et de la pluie.

Quant à la culture des arbres, au nombre et à la description des fruits, Forsyth ne dit rien de bon et d'utile qui ne soit dans beaucoup d'ouvrages français ; mais son article *Insectes* et leur destruction nous paraît mieux traité que chez nous. Forsyth ne nomme pas le puceron lanigère, et ne parle pas du duvet soyeux qui le fait reconnaître de loin ; mais c'est certainement cet insecte qu'il désigne sous le nom générique de *coccus*. Il l'a vu pour la première fois sur ses pommiers à Chelsea, en 1802, et déjà ce puceron, importé, dit-il, parmi des pommiers par Swinton, de Sloane-street, avait causé de grands ravages sur les pommiers des environs de Londres, Forsyth dit s'en être débarrassé en frottant ses arbres avec de l'eau de savon et de l'urine : quant à nous, nous pensons que ce fut plutôt aux moyens que sa place lui donnait de poursuivre une chasse d'extermination contre cet insecte.

10° CALVEL. — Traité complet sur les pépinières.

Trois volumes in-12, 1835, 2^e édition.

Calvel, ayant cru devoir quitter le sacerdoce à l'aspect des premiers orages de notre révolution de 1789, se jeta dans l'enseignement et se fit connaître pour un amateur zélé de l'agriculture, pour un observateur souvent attentif et quelquefois assez judicieux. Sous ces derniers rapports, il obtint la protection et les encouragements du ministre Chaptal ; il fréquenta la pépinière du Luxembourg, se mit dans les bonnes grâces du directeur Hervy, ce qui pourtant n'était pas facile ; vit travailler les ouvriers, les questionna, et recueillit enfin les matériaux nécessaires pour publier un Traité en 3 volumes sur les pépinières.

Calvel n'avait cultivé ni pour lui, ni pour les autres, et quoiqu'il parle souvent comme ayant opéré lui-même, nous savions tout le contraire, le connaissant assez personnellement. Son ouvrage n'ayant pas la distribution méthodique convenable à l'analyse, nous le supposons, par la pensée, divisé en deux parties distinctes : dans la première, nous plaçons tout ce qui tient à l'éducation des arbres, à leur multiplication, à leur plantation, à leur conservation, etc., et dans la seconde, la description des arbres fruitiers, leur nomenclature et leur culture spéciale. L'ouvrage ainsi distribué, si nous analysons la première partie, nous voyons que l'auteur avait un très grand talent pour la rédaction, pour l'amplification et pour la dissertation. Son ouvrage est écrit avec élégance et clarté ; la pratique, en général, est bien exposée, et beaucoup de préceptes sont justes et présentés avec tant d'art, tant de conviction, que l'auteur passe encore pour un savant aux yeux des gens du monde. Il disserte longuement, s'échauffe quelquefois plus que la matière de son sujet ne le comporte, et grossit si fréquemment les erreurs ou les fautes qu'il combat, que l'on pourrait croire que son intention a été de rendre sa victoire plus importante. Quelquefois aussi il rabaisse son ennemi pour mieux l'écraser.

Ses connaissances en physique, en physiologie et en botanique, nous semblent absolument nulles, par la fausse application qu'il fait de ces sciences ; et sa crédulité d'une part et son incrédulité de l'autre, nous donnent une mince idée de son jugement et de sa logique. Par exemple, après avoir énuméré et condamné plusieurs greffes hétérogènes vantées par les anciens, et reléguées depuis long-temps au rang des fables, il a présenté lui-même à l'Académie des sciences une greffe, disait-il, de houx sur prunier. Desfontaines, chargé par l'Académie d'examiner cette greffe, a reconnu que c'était un *prunus lusitanica* sur un *prunus Laurocerasus*. On sut bientôt après que c'é-

taît un pépiniériste, nommé Boulogne, qui la lui avait présentée comme une greffe de houx sur prunier, pour se moquer de lui et de sa science.

A l'aide de son style élégant et facile, Calvel expose très bien les opérations de la pratique; mais lorsqu'il veut en expliquer les résultats d'une manière scientifique, il tombe presque toujours dans l'absurdité.

Si nous passons à la seconde partie, c'est-à-dire à la description des arbres fruitiers et des fruits, nous ne retrouvons plus la même plume; beaucoup de descriptions sont d'une négligence et d'une obscurité choquantes, surtout quand on pense qu'il avait ses entrées libres dans l'école et la pépinière du Luxembourg, faveur qui n'a été accordée qu'à lui. Il mentionne plus de fruits qu'aucun des auteurs qui l'ont précédé; mais sa nomenclature n'est pas toujours vraie, et il y a plusieurs doubles emplois.

11° DE CANDOLLE. — Flore française. Quatre volumes in-8°, troisième édition, 1805.

Trois volumes in-8°, 1832.

Pirame De Candolle a tenu pendant plusieurs années le sceptre de la botanique descriptive, et, du fond de sa retraite à Genève, a dicté des lois qui ont été reçues comme des oracles par la majorité des botanistes de l'Europe. Dans la Flore française qu'il a publiée à Paris en 1805, il a posé des principes tout nouveaux en botanique, et qu'il a ensuite développés dans ses ouvrages subséquens. Jusqu'à lui, la botanique était restée une science inutile au genre humain; les savans qui la cultivaient ne s'occupaient que des différences qui existent entre les plantes, qu'à augmenter le nombre des genres et des espèces, et nullement de leur application aux besoins des hommes. Leur science était absolument stérile, inutile à la société; et le bon sens s'étonnait toujours de voir tant de graves et savans botanistes ne pas penser à considérer les plantes sous le rapport des avantages qu'elles offrent à la vie, aux arts, à l'industrie et au commerce.

De Candolle a donc bien mérité du bon sens, en divisant la science des végétaux en botanique organique, descriptive et appliquée. Par là, il a levé l'anathème que Linné avait lancé contre tous nos arbres fruitiers et nos fleurs les plus aimables: les botanistes oseront ne plus rougir de s'occuper de l'utilité des plantes; ils seront obligés de devenir tant soit peu jardiniers, tant soit peu agriculteurs, physiciens, chimistes, mécaniciens. En retour des lumières qu'ils puiseront chez l'humble jardinier, ils lui donneront quelques notions de leur science, qui l'aideront à leur préparer de nouveaux sujets d'étonnement. La distance qui les sépare diminuera, disparaîtra et sera remplacée par des liaisons, par des rapports avantageux aux deux parties.

Honneur donc à De Candolle qui a rendu justice au bon sens, en détruisant la barrière d'airain dont Linné avait entouré la botanique, et qui la rendait une science inutile et stérile.

12° FANON. — Des arbres à fruits et des moyens pratiques substitués à la taille.

Un volume in-8°, 1807.

Fanon a publié ce petit ouvrage pour revendiquer l'invention de l'arqûre à Cadet de Vaux, qui la lui disputait. Cette arqûre consiste à incliner la partie supérieure des rameaux d'un arbre vers la terre, et à les maintenir dans cette position, afin qu'ils se mettent à fruit. Nous ferons observer d'abord que ni Fanon ni Cadet de Vaux n'est l'inventeur du procédé en question, quoiqu'ils pussent bien l'être du nom; car il est constaté que bien long-temps avant eux il avait été pratiqué dans le Jardin des Chartreux, à Paris. On avait attaché des pierres au bout des branches d'un poirier rebelle, pour les incliner vers la terre, et la nuit, le vent, en faisant choquer ces pierres les unes contre les autres, causait tant de bruit que des moines ne pouvaient dormir et que le jardinier Hervy fut obligé de retirer ces pierres.

Que l'arqûre produise de bons résultats en l'employant temporairement sur quelques branches dont il faut modérer la sève pour les mettre à fruit, c'est un fait vérifié; mais qu'on doive la substituer à la taille des arbres fruitiers, ainsi que le prétend Fanon, c'est une idée dont André Thouin a démontré l'absurdité par des expériences pendant un grand nombre d'années.

D'ailleurs, Fanon nous semble un praticien instruit et modeste. Il est aussi l'inventeur d'une taille qu'André Thouin a nommée *taille Fanon*.

13° DE LA BRETONNERIE. — L'École du jardin fruitier.

Deux volumes in-12, nouvelle édition, 1808.

Cet auteur était un grand praticien. Il observait bien la nature et connaissait parfaitement tout ce qui avait été écrit avant lui sur les jardins. Fier ou sûr de ses observations, il réfute ses prédécesseurs et ses contemporains avec une causticité un peu dure; on est fâché de le voir quereller sans cesse le bon et le simple Le Berriays, homme si sage et d'une vertu si patriarcale. Il est vrai que de La Bretonnerie est quelquefois supérieur à Le Berriays; mais il lui aurait été possible de le prouver sans chercher à rabaisser un honnête homme qui avait fait aussi un bon ouvrage.

Si de La Bretonnerie n'avait pas joint à son École du jardin fruitier un article sur les orangers, auxquels il n'entendait certainement rien, son ouvrage n'aurait aucun défaut, sauf le ton querelleur; mais nous sommes obligés de dire que ce qu'il y a de bon dans son *article Oranger*, appartient à La Quintinye, et que ce qu'il y a de mauvais lui appartient.

La taille du pêcher a fait un grand pas entre les mains de La Bretonnerie : il l'a amenée près du point de perfection où M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce l'a élevée quelques années après.

De La Bretonnerie était très difficile sur la qualité des fruits, et n'a en conséquence conseillé la culture que d'un petit nombre. Ses descriptions sont courtes, mais très exactes.

14°. DESPREZ. — Sur les glandes des pêchers.

1810.

Pendant le séjour que M. Desprez, juge à Alençon, fit à Paris dans les années 1810 et 1811, en sa qualité de député au Corps législatif, il fréquentait la pépinière impériale du Luxembourg pour étudier les arbres fruitiers. Son attention se porta plus particulièrement sur les pêchers, et il chercha les moyens d'en distinguer les différentes variétés avec plus de certitude. Les glandes, que la plupart ont sur les bords supérieurs de leur pétiole ou sur les premières dents de leurs feuilles, et dont personne n'avait jamais parlé, le frappèrent; il étudia leur forme, leur constance, et parvint à s'assurer que certains pêchers n'avaient jamais de glandes, que d'autres en avaient toujours en forme de cupule, et d'autres toujours en forme de rein. Il nous fit part de ses remarques; nous les vérifiâmes, reconnûmes leur exactitude, et devînmes un peu honteux de ce que nous, qui nous occupions alors exclusivement des arbres fruitiers, n'ayons pas encore pensé à tirer parti de ces glandes pour nous aider à caractériser les différentes variétés de pêcher, si difficiles à distinguer jusqu'alors. De suite nous étudiâmes les glandes avec soin, et parvînmes à nous assurer que, par leurs deux formes et par leur absence, elles donnaient le moyen de diviser nettement tous nos pêchers en trois classes, c'est-à-dire en glandes nulles, en glandes globuleuses et en glandes réniformes. Notre madeleine est un type de la première, notre chevreuse un type de la seconde et notre violette un type de la troisième. Et en combinant ces trois caractères avec les trois fournis par la grandeur des fleurs, et avec ceux fournis par la peau duvetée ou lisse des fruits, avec l'adhérence ou la non-adhérence de la chair au noyau, nous pûmes établir 14 divisions parmi tous nos pêchers; ce qui facilite singulièrement le moyen de les reconnaître avec certitude.

Depuis lors, nous avons toujours indiqué l'absence ou la forme des glandes dans toutes nos descriptions; on nous a imités dans les bons ouvrages jusqu'en Angleterre, et maintenant toute description de pêcher qui n'indiquerait pas l'absence ou la forme des glandes, serait considérée comme très défectueuse, puisqu'elle ne donnerait pas le moyen de placer l'arbre dans la section qui lui appartient.

M. Desprez n'a rien écrit sur les glandes des pêchers; il s'est contenté de nous mettre sur la voie. C'est à nous à lui rendre la justice qui lui est due, et nous remplissons ce devoir en constatant ici sa découverte et notre reconnaissance.

15° GALLESIO. — Traité du citrus.

Un volume in-8°, 1811.

En 1810, M. Galesio, habitant de Savone, en Ligurie, est venu à Paris lire à l'Institut un Mémoire sur l'origine des orangers et sur quelques idées physiologiques. L'Institut a nommé MM. Thouin, Bosc et Mirbel, pour lui en faire un rapport; mais ces commissaires ne lui en ont pas fait par ménagement pour l'auteur, parce qu'ils n'ont pu adopter les idées physiologiques exposées dans son Mémoire.

M. Galesio donnait comme une vérité, que la nature a créé d'abord 4 espèces d'orangers, et que de ces 4 espèces sont nées, par la suite des temps, toutes les variétés ou hybrides d'oranger, citronnier, etc., que nous connaissons.

Si M. Galesio eût présenté son idée comme une hypothèse, comme une manière artificielle de grouper les orangers pour pouvoir mieux les étudier, il aurait obtenu l'approbation de l'Institut; mais ce corps savant n'a pas pu attribuer à la nature ce qui lui paraissait le fruit de l'imagination.

Une autre hypothèse, que l'Institut a également repoussée, était celle-ci : M. Galesio prétendait que la fécondation pouvait influencer directement sur la forme de l'ovaire, et par conséquent changer la figure d'un fruit déjà existant. La science était assez avancée alors pour que le contraire ne fût pas déjà prouvé, et les commissaires laissèrent tomber cette seconde hypothèse comme la première.

M. Galesio ne se prit pourtant pas pour battu; pendant son séjour à Paris, il a recueilli assez de matériaux pour grossir son Mémoire au point d'en faire un volume in-8°, qu'il a publié avant son départ, et dans lequel il a conservé ses idées et les a fait imprimer comme bonnes, nonobstant l'opinion contraire de l'Institut impérial de France.

Quant à la classification des orangers de M. Galesio, elle est ingénieuse et ne heurte nullement l'enchaînement que les botanistes admettent comme naturel chez les végétaux. L'auteur a fait un panorama, où les espèces qu'il croit primitives sont placées de manière que chacune d'elles a ses descendants à droite et à gauche, se dirigeant vers les descendants des deux espèces voisines, jusqu'à se confondre comme les couleurs de l'arc-en-ciel.

M. Galesio a décrit assez d'oranges, mais il en a peu figurées. Ses recherches sur l'origine, la multiplication et les migrations des orangers sont curieuses. Nous savons qu'il travaille depuis longtemps à une *Pomone italienne*, que plusieurs livraisons en sont publiées; mais ne les connaissant pas encore, nous ne pouvons en parler.

16° LELIEUR DE VILLE-SUR-ARCE (le comte). — Sur les maladies des arbres fruitiers. Brochure in-8°, 1811.

— *Pomone française*. Premier volume, in-8°, 1817.

M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce, étant administrateur des parcs et jardins de l'empereur, fut frappé du mauvais état de beaucoup des arbres fruitiers du potager de Versailles. Alors il s'attacha à en rechercher la cause, et parvint à leur reconnaître et à caractériser plusieurs maladies, dont les jardiniers voyaient journellement les funestes résultats, sans pouvoir y remédier. Après six années d'observations, M. Lelieur est parvenu à diviser les maladies des arbres fruitiers en deux classes. Dans la première, il place les maladies accidentelles ou guérissables; dans la seconde il place les maladies graves ou incurables. Celles-ci sont bien plus nombreuses, selon M. Lelieur, qu'on ne l'avait cru jusqu'alors, ou plutôt on les méconnaissait toutes, puisqu'on cherchait à les guérir comme celles de la première classe: ce sont, selon l'auteur, des vices héréditaires, qui se perpétuent par la greffe et les semis. Nous avons adopté dans le temps les principes de M. Lelieur, mais nous avons toujours cru qu'il en poussait les conséquences trop loin. Tous les pépiniéristes se sont élevés contre lui, bien entendu, puisqu'il concluait que les dix-neuf vingtièmes de leurs arbres étaient atteints de maladies incurables.

Pomone française. Ce titre indique un plan très vaste, que les cabales bureaucratiques du gouvernement de Louis XVIII n'ont pas permis à M. Lelieur d'exécuter. Il n'en a publié que le premier

volume, contenant l'éducation et la taille du pêcher et de la vigne : et ce volume fait vivement regretter que l'auteur n'ait pas pu traiter de la même manière les autres genres d'arbres fruitiers. C'est dans ce volume que sont exposés, pour la première fois, les principes de la *nouvelle école* de la taille du pêcher et de la vigne. Les élémens de ces principes commençaient déjà à se répandre dans quelques jardins, mais ils étaient dispersés, incohérens, inaperçus pour plusieurs : M. Lelieur, en les réunissant et en y ajoutant de nouvelles et nombreuses observations, en a fait un corps de doctrine, au-delà duquel il est aujourd'hui inutile de remonter, si on veut savoir tout ce qu'il faut pour bien conduire et tailler le pêcher et la vigne. M. Lelieur, plus juste et plus reconnaissant que ne l'avait été Duhamel, n'a pas omis les noms des jardiniers de la couronne et autres, desquels il avait reçu quelques lumières ; son ouvrage est accompagné d'excellentes planches, dessinées d'après nature, qui offrent des modèles obtenus par les principes de la nouvelle école, qui sont plus productifs et plus parfaits que tout ce que l'on obtenait auparavant. Nous le répétons, il est inutile de remonter au-delà du livre de M. Lelieur, pour apprendre à bien planter, conduire et tailler la vigne et le pêcher.

17° A. RISSO ET A. POITEAU. — Histoire naturelle des Orangers.

Un volume in-folio, 1818.

Cet ouvrage est le plus complet et le plus consciencieux qui ait jamais été écrit sur les orangers. Les premiers chapitres sont consacrés à la recherche de l'antique célébrité de ces arbres, du lieu de leur origine, de leurs migrations, de leur arrivée en Europe, etc. Viennent ensuite leur culture, leur multiplication, les nombreux usages auxquels ils sont propres ou employés. Plus de 200 espèces ou variétés sont décrites avec soin ; 100 de ses espèces, peintes d'après nature et de grandeur naturelle, y sont gravées et imprimées en couleurs avec une rare perfection. Enfin, nous croyons que cet ouvrage l'emporte de beaucoup sur tout ce qui a jamais été publié sur les orangers.

18° L. NOISSETTE. — Manuel complet du jardinier. Quatre volumes in-8°, 1825.

— Jardin fruitier. Deuxième édition, deux volumes in-8°, avec planches coloriées, 1833.

Le Manuel complet de M. Noisette remplit parfaitement son titre. Si, depuis sa publication, quelques pratiques se sont perfectionnées, si quelques nouvelles ont été inventées, au moins il n'a rien oublié de ce qui était bon et utile il y a dix ans. Toutes les parties du jardinage y sont traitées de main de maître, et comme les pépinières d'arbres fruitiers ont toujours formé une branche importante de son commerce, on peut bien croire que le chapitre qui leur est consacré ne le cède en rien aux autres pour la perfection. On doit à M. Noisette l'introduction d'un assez grand nombre de fruits du plus grand mérite, et il n'a jamais rien épargné pour enrichir son pays de ce qui avait la réputation d'être bon, utile ou agréable. D'ailleurs, sa réputation est depuis long-temps européenne ; et l'amitié qui nous lie à lui depuis plus de quarante ans, ne nous permet guère de nous étendre ici davantage sur ce que l'horticulture lui doit pour les progrès qu'il lui a fait faire.

Jardin fruitier. Cette seconde édition contient un volume de texte et un volume des meilleurs fruits coloriés avec soin. Le texte est composé de la formation d'une pépinière, de l'éducation de chaque genre d'arbres fruitiers, de leur taille et de la description d'un grand nombre de fruits.

19° ROBERT THOMPSON. — Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans le jardin de la Société horticultrice de Londres.

Un volume in-8°, deuxième édition, 1831.

Ce catalogue nous semble destiné à réunir un jour les moyens de juger définitivement tous les fruits cultivés dans les jardins, et à en faire expulser tous ceux qui paraîtront indignes de la culture. C'est pour arriver à ce jugement que la Société a réuni et continue de réunir dans son jardin tous les fruits dont elle entend parler, et qu'elle étudie leur mérite respectif. Son catalogue de 1831 contient 10 amandes, 1,400 pommes, 39 abricots, 6 épines-vinettes, 219 cerises, 27 châtaignes, 19 groseilles à grappe, 360 groseilles à maquereau, 89 figues, 182 raisins, 5 nèfles, 131 melons, 2 pastèques,

4 mûres, 31 noisettes, 65 pêches lisses (nectarines), 183 pêches velues, 677 poires, 56 ananas, 274 prunes, 6 coings, 112 fraises et 9 noix, en tout 3,906 arbres fruitiers. M. Thompson écrit la qualité ou le défaut de chaque fruit à mesure qu'il paraît, sa grosseur, sa couleur et l'époque de sa maturité; et quand chacun sera bien apprécié à sa juste valeur, la Société publiera sans doute la liste de ce qu'elle aura trouvé digne d'être conservé, et celle de ce qu'elle croira devoir être réformé. Un tel travail se serait exécuté plus parfaitement en France, pays classique des bons fruits, qu'en Angleterre; mais il est écrit que les Anglais nous devanceront encore long-temps dans les entreprises utiles.

20° LE BON JARDINIER. — Un fort volume in-12, 1835.

Il nous est assez difficile de parler du *Bon Jardinier*, puisque l'un de nous en est le rédacteur principal depuis dix ans. Cependant cet ouvrage est de nature à être mentionné ici, et nous allons en parler avec tout le désintéressement possible.

L'origine du *Bon Jardinier* remonte à environ quatre-vingts ans. De Grace en fut le second rédacteur, et c'est sous la plume de cet amateur qu'il a commencé à avoir de la réputation : cependant il n'était alors qu'une très mince brochure qui ne traitait que des pratiques les plus usuelles du jardinage. Il a grandi avec la science, et aujourd'hui c'est un volume de 900 pages qui peut tenir lieu de beaucoup d'autres, et qui a l'avantage d'être toujours nouveau, parce qu'il s'empare chaque année de tout ce qui paraît d'intéressant en culture, fruits, légumes et plantes d'agrément. C'est un manuel qui nous tient continuellement à la hauteur des connaissances horticoles, et dont on ne peut se passer quand on veut suivre le courant des progrès.

21° J. B. VAN MONS. — Arbres fruitiers, leur culture en Belgique et leur propagation par la graine.

Deux volumes in-12, 1835.

Il y a bientôt cinquante ans que M. Van Mons s'occupe du moyen d'obtenir de nouvelles et bonnes variétés de fruits; sa pépinière d'expérience, établie à Bruxelles sur une très grande échelle, a été ensuite transportée à Louvain, où des décisions administratives inexplicables viennent de l'obliger de mettre fin à ses travaux pomologiques. Mais heureusement pour la science, il était parvenu à son but depuis long-temps : ce qui n'était qu'une théorie dans le commencement, est devenu, par quarante-cinq années d'expérience, un fait certain et bien démontré. D'ailleurs, ce fait s'accorde parfaitement avec la loi la plus générale de la nature : tout ce qui est accidentel, artificiel ou l'ouvrage de l'homme, ne doit pas durer, et c'est en ce sens que Virgile a dit : *tout tend vers son déclin*, et que Buffon a écrit : *la nature reprend ses droits*. Or, nos arbres fruitiers étant dans un état de domesticité, dans un état accidentel ou artificiel, la nature s'efforce continuellement de reprendre ses droits sur eux, pour les faire revenir vers l'état que nous appelons sauvage, qui est l'état de nature. Mais cet état de nature ne nous convient pas; nous trouvons mieux notre compte dans un état artificiel, et, pour nous y maintenir, nous avons besoin de tenir dans un état également artificiel, les animaux et les végétaux qui nous entourent : c'est en effet ce que nous faisons avec plus ou moins de succès. Mais M. Van Mons est parvenu à obtenir un succès complet, relativement aux arbres fruitiers, en ne donnant pas à la nature le temps de reprendre ses droits sur eux. Ce savant pomologiste a cru reconnaître que c'est sur les graines de nos arbres fruitiers, en état de domesticité ou de variation, que la nature exerce son influence pour faire retourner leur descendance vers l'état sauvage, et que l'influence de la nature est d'autant plus grande que l'arbre qui donne les graines est plus vieux. Soit, par exemple, une jeune et nouvelle variété d'arbre fruitier : si on sème la graine de son premier fruit, l'arbre qui en proviendra devra donner des fruits variables, mais non dégénérés, tandis que, si on attendait que cette jeune et nouvelle variété eût vingt-cinq, cinquante ou cent ans d'âge pour prendre de ses graines et les semer, on n'en obtiendrait que des arbres d'autant plus sauvages et des fruits d'autant moins mangeables, que les graines auraient été prises sur un arbre d'autant plus vieux.

Il arrive pourtant quelquefois que la nature n'exerce pas son influence sur une graine d'ancienne

variété, et qu'il en résulte un bon fruit; mais ce cas est extrêmement rare, et jusqu'à présent, la science n'ayant aucun moyen de l'expliquer, nous le reléguons parmi les hasards.

M. Van Mons est trop éclairé pour se fier au hasard, et connaissant la marche de la nature, voici son procédé pour arriver à ne plus obtenir que de bons et d'excellens fruits. Il sème la graine d'une variété, resème de suite la première graine qu'elle donne, resème de suite la première graine de cette seconde variété et en obtient une troisième; resème de suite la première graine que donne cette troisième pour en obtenir une quatrième variété, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'enfin il obtienne un fruit parfait. L'expérience lui a démontré qu'au moyen de générations non interrompues ainsi suivies, les fruits à noyaux ne donnent plus que de bons fruits à la troisième génération, les pommes à la quatrième et les poires à la cinquième.

Nous n'avons encore sous les yeux que le premier volume de l'ouvrage de M. Van Mons; mais sa correspondance avec l'un de nous (Poiteau), nous a fait connaître depuis plusieurs années la marche et le succès de ses expériences, justifiées d'ailleurs par le grand nombre d'excellens fruits nouveaux qu'il répand depuis 20 ans en Europe et en Amérique. Ce premier volume contient les détails de ses expériences; le second en contiendra la suite et sera terminé par le catalogue de tous les bons fruits qu'il a obtenus. D'après les principes de M. Van Mons, exposés par l'un de nous (Poiteau) à la Société royale d'horticulture de Paris, sous le titre de *Théorie Van Mons* (1), cette Société a publié un programme et proposé un prix de 1,000 francs, qui sera décerné en 1847 à celui qui obtiendra le plus grand nombre de meilleurs fruits, en employant le procédé de M. Van Mons concurremment avec l'usage vulgaire dans le semis des arbres fruitiers.

ARTICLE VII. — Synonymie de fruits.

La synonymie d'une chose est la collection des noms qu'elle a reçus en différens temps et en différens lieux. Ce seul énoncé fait assez connaître combien il est difficile de faire une bonne synonymie des choses connues depuis long-temps : il est même évident que beaucoup de noms anciens sont absolument perdus pour nous, et qu'il serait inutile de vouloir obtenir aujourd'hui la synonymie complète des fruits. Mais s'il nous faut renoncer à l'espoir d'avoir jamais une synonymie complète, nous apercevons au moins la possibilité d'en obtenir une infiniment meilleure et surtout plus instructive que toutes celles qu'on a vues jusqu'ici sur les fruits. Si en effet nous n'avons encore que des synonymies inutiles, c'est que les personnes capables d'en faire de bonnes ne s'en sont pas encore occupées, ou plutôt, c'est parce qu'elles en auront été dégoûtées par les recherches et les vérifications immenses qu'exige un travail de cette nature. Peut-être aussi n'a-t-on pas encore senti tout l'avantage qu'une bonne synonymie peut apporter dans l'histoire des fruits. Outre qu'il est curieux de connaître autant que possible quel nom portait tel fruit à telle époque et dans tel endroit, il arrive assez souvent qu'un seul nom nous met sur la voie d'une découverte intéressante, ou redresse nos idées quand nous nous égarons. C'est ainsi, par exemple, qu'après avoir long-temps cherché inutilement un sens raisonnable au mot *Épargne* (poire d'), nous avons trouvé que ce mot était un corrompu de *Espagne* (poire d') : nous avons également reconnu que *catillac*, que nous avions d'abord cru dérivé de *castigo* ou de *catillo*, vient de *cade*, *cadille*, qui veut dire *petit baril*, par allusion à la grosseur de ce fruit, etc.

On voit donc que l'étude de la synonymie des fruits redresse ou étend nos idées; mais ce n'est pas là le seul avantage que nous puissions en retirer : la synonymie aide singulièrement à déterminer l'époque plus ou moins précise de l'apparition de tel ou tel fruit, et cette partie est, selon nous, l'une des plus intéressantes de l'histoire des arbres fruitiers; car il est indispensable de connaître l'origine d'une chose, tant pour la suivre dans toutes les modifications de son développement que pour déterminer l'étendue de sa durée, qui sont deux points sur lesquels les savans du siècle commencent à raisonner, et sur lesquels ils n'ont encore aucune donnée tant soit peu précise.

* Brochure in-8°, chez M^{me} Huzard, rue de l'Eperon, n. 7, à Paris.

Pour qu'une synonymie soit aussi utile qu'elle est susceptible de l'être, il ne suffit pas, en la faisant, de rassembler sous chaque espèce de fruit tous les noms qui lui ont été appliqués, ainsi qu'on l'a fait dans le catalogue de l'École du Luxembourg; il faut encore que chaque nom soit accompagné du nom de l'auteur qui l'a créé, ou qui le premier l'a recueilli dans la pratique pour le consigner dans son ouvrage. C'est par ce seul moyen que nous pouvons remonter à l'origine d'un certain nombre de fruits; et pour les autres, dont l'existence date d'une époque antérieure aux premiers écrivains, que nous pouvons les saisir du moins à une époque certaine de leur vie, les suivre et les étudier pendant le reste de leur existence. Ce moyen de constater par la synonymie que tel être existait à telle époque, est employé depuis long-temps en histoire naturelle, surtout en botanique, mais non pas sous le même point de vue, puisque les botanistes ne s'occupent nullement ni de l'origine ni de la fin des espèces, et qu'ils ne supposent même pas qu'elles soient susceptibles de subir de modifications sensibles, tant que le monde sera monde (1).

L'étude de la synonymie apprend que jusqu'à présent les auteurs ne se sont pas donné toute la peine nécessaire pour faire l'application juste des noms aux fruits désignés par leurs prédécesseurs. La Quintinye n'a employé qu'une petite partie des noms d'Olivier de Serres : Duhamel en a beaucoup négligé de La Quintinye, et, soit que l'usage l'ait forcé d'agir ainsi, soit par toute autre raison, il fait une application fautive d'un certain nombre de noms de La Quintinye. Ainsi, *satine vert*, *archiduc*, *parfum d'été*, *chat brûlé*, *beurré blanc*, *belle et bonne*, *muscat fleuri*, etc., ne désignent pas les mêmes poires dans Duhamel que dans La Quintinye.

Il aurait cependant été très facile à La Quintinye, comme intendant des jardins d'un grand roi, de recueillir toute la nomenclature d'Olivier de Serres, et d'en faire une juste application. Il aurait également été facile à Duhamel, qui était riche et grand seigneur, de recueillir toute celle de La Quintinye; mais ni l'un ni l'autre ne se sont occupés de cet objet, qui était cependant bien digne de leur attention: il est arrivé de là que nous connaissons fort peu de fruits d'Olivier de Serres, et que beaucoup de ceux de La Quintinye nous sont également inconnus. Le seul moyen de combler, autant que possible, cette lacune dans l'histoire des arbres fruitiers, serait de faire venir de chaque département un échantillon des fruits qui y existent, avec leurs divers noms de pays: on en établirait ainsi la synonymie, et l'époque qui constaterait leur existence serait remontée de deux siècles.

Bauhin a travaillé pendant quarante années à la synonymie des plantes, et quoique son ouvrage soit d'un très grand mérite et d'une nécessité absolue en botanique, on y découvre cependant encore tous les jours des erreurs, tant il est difficile de n'en pas commettre dans un ouvrage de cette nature.

La synonymie des fruits est cependant encore plus difficile à établir que celle des plantes, parce que les auteurs pomologistes sont bien moins nombreux, bien moins méthodiques, et surtout bien moins intelligibles que les auteurs botanistes. Cependant l'entreprise est séduisante par son utilité, et nous l'aurions certainement tentée, si notre position nous l'eût permis: quoique fastidieuse en apparence, la réussite, dans les recherches qu'elle exige, ne causerait pas moins de plaisir que la solution d'un brillant problème de géométrie.

CHAPITRE V.

DES PÉPINIÈRES.

Une pépinière est un terrain dans lequel on élève des arbres. Il y a des pépinières dans lesquelles on élève toutes sortes d'arbres, et d'autres dans lesquelles on n'élève que des arbres fruitiers: c'est de ces dernières seulement que nous allons parler.

* Nous parlons ici dans le sens des botanistes systématiques; mais aux yeux du philosophe, si la matière ne se modifiait pas continuellement, si tout n'était pas entraîné vers un but quelconque qui nous est inconnu, il n'y aurait ni vie ni mouvement dans l'univers.

Il serait bien à désirer que toutes les personnes qui possèdent de grands vergers ou un potager un peu vaste, eussent aussi chez elles une pépinière de remplacement ; elles s'éviteraient par ce moyen bien des dégoûts et bien de la dépense. Des arbres élevés dans le sol même où ils doivent être plantés à demeure, réussissent toujours bien mieux que ceux élevés ailleurs. Et puis, en élevant ses arbres chez soi, on se met à l'abri de mille inconvénients auxquels on est exposé en les achetant chez les marchands.

Pour peu que les jardins d'une maison soient vastes, une pépinière de remplacement ne coûterait pas un sou au propriétaire ; elle se fondrait dans les travaux du jardinier, et si elle ne faisait pas entrer de l'argent dans la bourse du maître, du moins elle en empêcherait beaucoup d'en sortir. Nous parlons d'après l'expérience, et c'est pour l'intérêt des maîtres et pour l'honneur des jardiniers de maisons que nous allons indiquer sommairement la manière de former une petite pépinière d'arbres fruitiers.

ARTICLE PREMIER. — Du terrain propre à une pépinière.

On peut établir comme principe, qu'une bonne terre franche, bien divisible et plus sèche qu'humide, est la meilleure pour une pépinière. Lors donc qu'on voudra en former une sur une propriété, il faudra préférer l'endroit qui ressemblera le plus à cette terre. Pendant l'été, il faudra le défoncer à 65 centimètres de profondeur, en retirer les pierres, et y mettre, s'il est nécessaire, les engrais convenables à la nature du terrain, c'est-à-dire y mettre beaucoup de fumier de vache et de la terre franche, s'il est trop sec ou trop léger, et du fumier de cheval et du sable s'il est trop froid ou trop compacte. Nous savons cependant que Dumahel et quelques autres écrivains ne veulent pas qu'on mette de fumier dans les pépinières, mais le moyen de se procurer les terres que que ces auteurs indiquent ? Tous les pépiniéristes mettent force fumier dans le fond et sur le revers de la tranchée en défonçant leur terrain, et il est certain qu'il en résulte plus de bien que d'inconvénient ; le fumier n'est plus fumier quand les racines des arbres arrivent jusqu'à lui. Le terrain ainsi défoncé, on le laisse se rasseoir jusqu'au printemps suivant ; alors on le laboure légèrement, et on l'égale bien avant que de procéder à la plantation.

ARTICLE II. — Du semis.

Dans une pépinière de remplacement, on doit semer des amandes, des noyaux d'abricot, de pêche, de prune, de cerise, et des pepins de poire et de pomme. Les amandes et les noyaux germent rarement la même année, quand on les sème en mars et avril ; il faut les mettre en terre l'automne ou au commencement de l'hiver, pour qu'elles germent et poussent au printemps suivant ; si on les semait en place dès l'automne, il en périrait beaucoup pendant l'hiver ; par l'intempérie de la saison, et les animaux en détruiraient une grande partie. On a donc imaginé de les faire germer dans un endroit particulier, à l'abri de ces inconvénients, et de les mettre ensuite en place tout germés en avril, quand on n'a plus rien à craindre. Pour faire germer des amandes et des noyaux, on a un ou plusieurs baquets ou paniers profonds de 28 à 30 centimètres et larges à volonté ; on met dans le fond du baquet un lit de terre sablonneuse, épais de 5 centimètres ; on étend sur ce lit de terre un lit d'amandes, qu'on recouvre d'un petit lit de terre, sur lequel on met encore un lit d'amandes, et ainsi de suite jusqu'à ce que le baquet soit plein : on appelle cette opération *stratification*. Quand elle est faite, on place le baquet dans une cave, dans un cellier, ou au pied d'un mur au midi, où on l'enterre aux trois quarts, et où on l'abrite des fortes gelées avec un peu de litière. Si la terre devient trop sèche, et que la germination n'aille pas assez vite, on mouille convenablement. Vers la mi-avril, les noyaux doivent tous être germés ; alors on les ôte avec précaution, on les met dans des paniers et on les porte en place dans la pépinière. En mettant ces jeunes plantes en terre ; on leur pince l'extrémité de la racine, afin qu'elle se ramifie et ne forme pas de pivot (chose qu'il faudrait bien se garder de faire si on plantait à demeure). On les aligne au cordeau, en échiquier, à 80 centimètres ou 1 mètre l'une de l'autre. La terre ayant été bien ameublée d'avance, on fait des trous avec la

main ou avec une petite houe, et on met dedans un seul noyau enraciné, que l'on presse par les côtés avec de la terre bien meuble, et que l'on recouvre avec 2 centimètres de cette même terre, en l'affaissant légèrement. Les tiges ne tardent pas ensuite à paraître, et dès la fin d'août suivant, la plupart sont en état d'être greffées en écusson à œil dormant, pour former des arbres nains. On préfère les amandes douces à coque dure, pour faire des sujets propres à recevoir les diverses sortes de pêchers : les noyaux de mérises rouges valent mieux que ceux de mérises noires pour recevoir les cerisiers, et parmi les pruniers, l'usage est de semer seulement des saint-juliens et des petits-damas, pour recevoir les autres espèces de pruniers, ainsi que les abricotiers et les pêchers. Cependant nous ferons observer qu'il serait plus avantageux de greffer les bons abricots sur abricotier franc, et les bonnes pêches sur pêcher franc.

Quant aux pepins de poires et de pommes, comme ils lèvent promptement, on les sème assez ordinairement en rigole, en mars, avec leur marc : l'automne ou le printemps suivant, une partie du plant est déjà assez fort pour être levé et repiqué en pépinière, à la distance que nous venons d'indiquer pour les amandiers; on laisse le restant du plant en place pour qu'il se fortifie, et s'il n'est pas jugé capable d'être mis en pépinière au bout de deux ans, il faut le rejeter, comme de mauvaise venue.

ARTICLE III. — Des mères.

On appelle mère, un arbre coupé près de terre, afin qu'il pousse de son collet un grand nombre de scions, que l'on butte ou que l'on couche chaque année, pour leur faire prendre racine. Butter, c'est mettre de la terre au pied de ces scions jusqu'à la hauteur de 5 à 30 centimètres. Coucher, c'est faire une petite rigole au bas de ces scions, les incliner en arc dans cette rigole, le plus près possible de leur pied, couvrir de terre la partie arquée, et remettre la partie supérieure autant que possible dans la direction verticale. On a des mères de figuier, de vigne, de groseiller, de coignassier, de pommier doucin et de pommier paradis. Ces trois dernières sont faites pour fournir des sujets qui poussent moins fort et deviennent moins grands que ceux provenus de graines et appelés *francs*. Le coignassier est destiné à recevoir la greffe des poiriers qui ne se mettent pas aisément à fruit sur franc, ou que l'on désire tenir bas; le doucin et le paradis, sont pour recevoir celle des pommiers qui ne sont pas destinés au plein vent. Le paradis ne fait même que des arbres absolument nains, dont l'existence se prolonge rarement au-delà de vingt ans. A chaque printemps, on lève les scions enracinés, qui alors prennent le nom de plant, et on les plante en rang dans la pépinière, pour y être greffés dans la seconde année.

Les marcottes et les boutures ont bien quelque rapport avec les mères; mais comme elles ne sont pas usitées dans la multiplication des arbres fruitiers proprement dits, elles ne doivent pas trouver de place ici.

ARTICLE IV. — Des soins qu'exige le plant jusqu'au moment où il doit être greffé.

Nous avons supposé que le jardinier était intelligent et qu'il n'avait pas besoin de nos conseils dans les menus détails de la plantation, et qu'il l'a faite avec soin. Maintenant nous dirons qu'aussitôt qu'elle est terminée, il faut avoir du vieux fumier brisé et bien court, pour en couvrir tout le terrain planté de l'épaisseur de 2 ou 3 centimètres. Ce fumier empêche l'herbe de croître, tient la terre fraîche, l'engraisse même s'il survient des pluies, et produit un bien considérable au plant. Cette opération s'appelle *pailler*; elle a passé de chez les maraîchers chez les fleuristes de Paris et dans les petites pépinières; elle serait dispendieuse dans les grandes, mais ses résultats sont si avantageux, qu'il y aurait toujours du profit à l'y introduire : elle évite au moins deux binages qu'il faudrait faire dans le courant de l'été, et elle conserve à la terre une fraîcheur extrêmement salutaire aux jeunes arbres.

Il faut visiter souvent son plan en avril et mai, le nettoyer du bois mort, s'il y en a, le rabattre sur le bourgeon qui se développe le mieux, qui se trouve le mieux placé, et supprimer les autres; en juin, on mettra des tuteurs pour redresser ceux qui se dirigent mal et pour maintenir ceux qui

filent bien. Cependant les amandiers destinés à être greffés en pêchers à œil dormant au mois d'août suivant, n'ont pas ordinairement besoin de tuteurs. De tous les sujets d'une pépinière, les uns sont destinés à être greffés près de terre, et les autres à la hauteur de 1^m, 1^m.30, 1^m.60 et 2^m. Les premiers peuvent recevoir la greffe à leur première ou deuxième année, tandis qu'il faut trois, quatre et cinq ans aux autres pour former leur tige. On doit attacher la jeune tige de ces derniers à un échelas dès la première année, et se garder de supprimer aucune branche latérale avant la troisième année: on se contentera jusque-là de les raccourcir de temps en temps; mais à la quatrième et cinquième pousse, on supprimera entièrement les plus grosses de ces branches latérales, et ainsi de suite jusqu'à ce que la tige soit tout-à-fait nue. Les branches latérales contribuent à faire grossir la tige; si on les supprimait trop tôt, elle resterait faible, et ne pourrait supporter le pied de sa tête quand elle aura été greffée pour former un plein vent.

ARTICLE V. — Qualités que doivent avoir les sujets.

Les sujets, dit Duhamel, doivent être sains, vigoureux, d'une écorce vive, claire, unie et sans cicatrice dans l'endroit où l'on applique la greffe: on ne peut espérer de satisfaction d'un arbre greffé sur des sujets faibles, languissans, chancieux, rabougris, etc. Ils doivent encore être analogues aux greffes; car l'union de la greffe avec le sujet est d'autant plus facile et plus ferme, qu'il y a entre eux plus de rapports pour la quantité, les qualités et le temps de la sève. Un poirier très vigoureux, comme l'ambrette, réussira mal sur le coignassier à petite feuille, et même médiocrement sur le coignassier de Portugal, qui, quoiqu'il ait une sève beaucoup plus abondante, n'en a pas encore assez pour ce poirier, qui ne réussit bien que sur franc. La greffe du cerisier ne se collera pas solidement sur un mérisier sauvage à petit fruit noir, dont la sève, apparemment trop âcre, est presque insociable. Un prunier ne s'accommodera pas de l'amandier, qui est en pleine fleur lorsqu'à peine la sève des pruniers commence à se mettre en mouvement. En décrivant chaque arbre fruitier, nous marquerons sur quel sujet il faut le greffer.

Pendant l'automne, il faut élaguer les sujets de toutes branches au-dessous de l'endroit où l'on doit placer les greffes au printemps suivant; ce retranchement se fait au printemps sur ceux qui ne doivent être greffés qu'au déclin de la seconde sève.

On choisit, pour placer la greffe, un endroit du sujet qui soit uni, sans nœuds, sans cicatrice.

On appelle *greffe sur franc*, celle qui se fait sur un sujet de même famille et de même nom, quoique sauvage. Ainsi, on dit d'un poirier greffé sur un sauvageon pris dans les bois ou élevé de pépin; d'un figuier greffé sur un autre figuier, d'un cerisier greffé sur un autre cerisier, etc., qu'ils sont greffés sur franc. Lorsque le sujet est de nom différent, quand même il serait de la même famille, on le désigne par son nom; ainsi, on dit un pêcher greffé sur amandier, un abricotier greffé sur prunier, un albergier greffé sur abricotier, un pommier greffé sur doucin, un cerisier greffé sur mérisier, etc.

ARTICLE VI. — Qualités que doivent avoir les greffes.

Il faut prendre les greffes sur des arbres formés, ni trop jeunes ni trop vieux, en plein rapport, sains, et dont l'espèce soit bien franche et vraie. Cette dernière qualité mérite attention, surtout pour les arbres qu'on multiplie quelquefois de semences, procédé qui fait ordinairement varier et presque toujours dégénérer l'espèce. Il y a une grande différence entre une véritable pêche mignonne, une véritable prune de reine-claude, et leurs variétés. Les descriptions que nous donnerons de chaque arbre mettront en état de faire cette distinction. Et comme le bois et les feuilles de la plupart des arbres fruitiers n'ont pas de caractères suffisans pour distinguer l'espèce de ses variétés, ni souvent même l'espèce de l'espèce, il faut, pendant la saison de chaque fruit, reconnaître et marquer les arbres dont on doit tirer des greffes.

Les rameaux destinés à faire des greffes en fente et en couronne, se prennent parmi ceux de la pousse du dernier printemps; ils doivent être droits, sains d'une belle écorce, garnis de beaux

yeux peu éloignés les uns des autres, et d'une moyenne vigueur (les branches chiffonnes et les gourmandes n'étant propres pour aucune greffe d'arbres fruitiers). Il faut les cueillir avant le premier mouvement de la sève du printemps, c'est-à-dire en janvier, février, ou plus tôt; les enterrer par le gros bout, à 5 ou 8 centimètres de profondeur, dans un lieu exposé au nord et à l'abri du soleil, afin qu'ils ne soient pas en sève dans le temps où ils doivent être employés, et les couvrir pendant les fortes gelées, surtout ceux d'arbres à fruit à noyau.

Les écussons se prennent sur des bourgeons de la dernière sève, bien conditionnés, bien garnis de bons yeux et d'une force moyenne. On devra éviter d'en prendre sur des branches chiffonnes, parce qu'ils ne formeraient pas de beaux arbres; on n'en prendrait pas non plus sur les branches gourmandes, parce que les arbres qui en proviendraient se mettraient tard à fruits.

On choisit, pour faire les écussons, les yeux les plus gros et les mieux formés vers le milieu du bourgeon. Quant au pêcher, on préférera les yeux doubles ou triples aux yeux simples, les premiers étant censés devoir produire des arbres plus prompts à se mettre à fruits.

Lorsque ces bourgeons sont coupés, ou même avant que de les couper, il faut en retrancher l'extrémité tendre et toutes les feuilles, en ne ménageant que les queues, parce que, ces parties transpirant beaucoup, les bourgeons auraient bientôt perdu leur sève si on les leur conservait. Il faut de plus les envelopper de mousse humide, d'herbe fraîche, ou d'un linge mouillé, ou en tenir le gros bout dans de l'eau. Lorsqu'on est obligé de les transporter loin, ou de les conserver quelques jours, on les pique par le gros bout dans un concombre ou autre fruit, et on enveloppe le tout de mousse humide.

Lorsqu'on cueille les greffes, soit pour la fente, soit pour l'écusson, il faut lier ensemble les rameaux des mêmes espèces ou des mêmes variétés, y mettre des étiquettes, des ligatures de différentes couleurs, ou d'autres marques qui les puissent faire reconnaître.

Il faut aussi greffer de suite et numéroter les mêmes espèces ou les mêmes variétés, et tenir un registre ou catalogue relatif aux marques ou numéros de la pépinière.

Sans ces attentions et toutes celles que nous avons indiquées ci-devant, on court risque de se méprendre dans le choix des espèces, de n'avoir que du déplaisir en cultivant des arbres lents à se mettre à fruit, ou qui n'en produisent que de dégénérés et de médiocre qualité; d'accuser le terrain, le sujet, la culture, l'intempérie des saisons, etc., d'une faute qui ne doit être attribuée qu'à la négligence du greffeur.

ARTICLE VII. — Des différentes sortes de greffes et des moyens de les faire.

L'art de la greffe étant une imitation de la nature, il n'est pas étonnant que son origine se perde dans la plus haute antiquité, et que le nom de celui qui le premier l'a mis en pratique, ne soit pas arrivé jusqu'à nous. On a donné le nom de greffe par approche à celle dont la nature nous offre elle-même le modèle. Cette greffe se rencontre assez souvent dans les bois, quand deux jeunes troncs ou deux branches se trouvent fortement pressées l'une contre l'autre dans quelques-unes de leurs parties, dont l'écorce a été détruite par la pression ou déchirée par le frottement. L'observation a appris que dans cette opération ce n'étaient pas les anciens bois ni les anciennes écorces qui s'unissaient, mais que c'étaient seulement les productions actuelles qui ont lieu entre le bois et l'écorce; d'où l'on a établi la théorie aussi simple que générale, que, dans toutes les greffes possibles, il faut mettre en contact, ou faire coïncider ensemble au moins par un point, la surface du bois du sujet avec la surface du bois de la greffe ou la surface interne de son liber. Cette coïncidence est de rigueur; mais elle ne suffit pas encore au succès de l'opération : il faut aussi qu'il y ait entre le sujet et la greffe une analogie de nature ou de parenté. Ce serait en vain qu'on grefferait une vigne sur un pommier, un lilas sur un saule; ces arbres n'ont aucune analogie dans leur sève, et ne peuvent se nourrir l'un l'autre. Le poirier et le pommier ne réussissent même que peu ou point, greffés l'un sur l'autre. Aussi, les expériences faites dernièrement par M. Thouin, pour constater la possibilité de certaines greffes hétérogènes indiquées par les anciens, comme celle de l'olivier sur le figuier, ont-elles été sans succès.

On pratiquait depuis un temps immémorial les greffes en fente, en couronne, en flûte et en écusson, avec très peu de modifications; mais depuis le milieu du dix-huitième siècle jusqu'aujourd'hui, la culture des plantes étrangères s'est tellement perfectionnée, et l'on a imaginé tant de moyens pour les multiplier, que Thouin décrit plus de cent sortes ou variétés de greffes dans le Nouveau cours complet d'agriculture. Ce nombre considérable de greffes ayant nécessité une nouvelle méthode dans leur disposition et une réforme dans leur nomenclature, Thouin les divise en trois sections, dont la première comprend les greffes par approche, la seconde les greffes par scions, et la troisième les greffes par gemme. Nous ne suivrons pas le savant professeur dans les divisions et les détails de ces trois sections principales, parce que la plus grande partie de ces greffes sont étrangères à notre sujet, et que nous devons nous borner à celles dont l'utilité est démontrée par la pratique; il nous suffira pour cela d'en rapporter quelques-unes de chaque série.

PREMIÈRE SÉRIE. — GREFFES PAR APPROCHE.

Le caractère essentiel de ces greffes consiste en ce que les parties greffées tiennent à leur pied enraciné et peuvent vivre nonobstant la non-reprise de la greffe. On peut l'effectuer toute l'année, mais mieux quand la sève est prête à monter.

1. GREFFE HYMEN, TH. On rapproche les tiges de deux jeunes arbres, en les inclinant l'une vers l'autre; on enlève une portion d'écorce et de bois sur chacune au point de contact; on les tient réunis par une ligature solide et on abrite la plaie de l'air, du soleil et des pluies. Quand la greffe est reprise, on coupe la tête du sujet, et on sèvre peu-à-peu la greffe en incisant successivement son ancienne tige, jusqu'à ce qu'enfin on la coupe tout-à-fait immédiatement au-dessous de la greffe. Alors la tête de cet arbre, que nous supposons être d'une espèce précieuse, est posée sur un sujet sauvage, qui n'a aucun mérite; mais qui maintenant est chargé de nourrir le dépôt précieux qu'on lui a confié.

Cette greffe s'effectue sur des arbres plantés en pleine terre, et mieux encore sur ceux plantés en tout ou en partie dans des vases. Si, au lieu de greffer le tronc, on ne greffe que les branches, ce sera une modification, que Thouin appelle greffe Cabanis.

2. GREFFE MALESHERBES. Elle a lieu quand un arbre pousse un gourmand qui attire à lui toute la sève; on coupe le sommet de ce gourmand en biseau, et on l'insère entre le bois et l'écorce de l'arbre, où il s'unit et rend à la tige ce qu'il lui avait enlevé.

Cette greffe est très utile pour rétablir l'équilibre de vigueur dans un arbre fruitier.

3. GREFFE FORSYTH. C'est une modification de la précédente. Ici l'intention est d'établir une branche dans un endroit où il en manque; pour cela, on choisit dans les environs une branche, que l'on incline vers l'endroit en question, et on l'y greffe selon le procédé de la greffe hymen, c'est-à-dire qu'on a soin de conserver le sommet de la branche. Après la reprise, on coupe cette branche au-dessous de la greffe.

C'est ainsi qu'on restaure des arbres en espalier, et tous ceux que l'on soumet à une forme déterminée.

4. GREFFE CAUCHOISE. Quand un arbre a la tête rompue, on scie le sommet de la tige; on y pratique sur le côté une entaille oblique et triangulaire, qui entre jusqu'à la moelle; on abaisse sur cette entaille la tige d'un autre arbre qu'on a planté tout près, et l'on fait sur cette tige, à l'endroit correspondant, une entaille inverse de la première, et dans laquelle elle s'insère: on assujettit bien avec des ligatures, et on recouvre le tout d'une poupée.

Cette greffe est employée pour remettre une tête à un arbre qui l'a perdue par accident: on peut aussi la substituer à la greffe hymen.

DEUXIÈME SÉRIE. — GREFFES PAR SCIONS.

1^{re} division. — *Greffes en fentes.*

Ces greffes s'effectuent avec de jeunes rameaux détachés de leur arbre, et que l'on insère de différentes manières (rarement sur un même arbre) sur un autre arbre, afin qu'ils croissent et vivent à ses dépens. Elles se font au printemps pour les arbres de pleine terre, et en tout temps pour les plantes que l'on met en sève quand on veut, ou qui y sont toujours.

1. GREFFE EN FENTE ; GREFFE ATTICUS, TH. Après avoir coupé un jeune sujet à la hauteur requise, on unit la plaie, on fend la tige par le milieu, et on y insère un bout de rameau garni de quelques boutons, après l'avoir taillé en biseau allongé par en bas. On maintient par une ligature et on recouvre de cire ou d'une poupée.

Cette greffe a beaucoup de variétés, auxquelles Thouin donne à chacune un nom.

2. GREFFE A DOUBLE FENTE, OU GREFFE VILMORIN. Quand le sujet est étêté comme dans l'exemple précédent, au lieu d'y faire une seule fente, on en fait deux parallèlement, en divisant l'aire de la coupe en trois tiers. On amincit en biseau la partie du milieu, sur laquelle on enfourche la greffe, dont on a fendu en deux la partie aiguillée. Cette greffe double les chances, et devient plus solide que la précédente; mais elle est plus longue et plus difficile à exécuter.

3. GREFFE EN COURONNE. Quand le sujet est fort gros, on y met jusqu'à une douzaine de greffes, qui alors se trouvent à la circonférence, puisqu'il faut, dans tous les cas, que le liber du sujet et celui de la greffe coïncident. Cette greffe s'effectue de deux manières : 1^o quand le sujet n'est pas trop gros, on le fend en deux, en quatre, six, huit, etc., et on pose les greffes dans le bois, comme s'il n'y en avait qu'une; 2^o mais quand le sujet est très gros, on ne le fend pas; au lieu de tailler les greffes en lame de couteau, on les taille en biseau allongé d'un côté, et on les insère seulement entre le bois et l'écorce, sans fendre cette écorce, ou en la fendant, si elle est trop dure. La première modification s'appelle greffe Pline.

4. GREFFE ANGLAISE. Couper en biseau très prolongé la tête du sujet, et pratiquer une fente dans le milieu de la longueur de la plaie. Répéter la même opération sur le rameau de la greffe, mais en sens inverse; faire deux fentes au milieu de celle-ci; appliquer les deux plaies l'une contre l'autre en faisant entrer l'esquille de la greffe dans la fente du sujet, et lier le tout solidement. Cette greffe se pratique quand le sujet et la greffe sont de même diamètre.

5. GREFFE HUARD. Après avoir coupé la tête du sujet, on fait une entaille triangulaire et en coin sur l'un des côtés, en enlevant à-peu-près un quart du bois. On choisit un rameau garni de ramilles, de feuilles, de fleurs, de fruits; on l'aiguise en triangle par le bas, de manière à remplir exactement l'entaille du sujet, et on lie le tout solidement. Il faut ombrager et priver d'air cette greffe, jusqu'à ce qu'elle pousse. Si le sujet est dans un pot, il est bon de le mettre sur une couche tiède, le recouvrir d'un châssis et d'un paillason. C'est ainsi qu'on greffe une branche d'oranger, chargée de fleurs et de fruits, qui continuent de croître comme s'ils étaient restés en place.

6. GREFFE RICHÉ. Elle se fait avec languette, coin et entaille, atteint le même but que la précédente, et a plus de solidité.

TROISIÈME SÉRIE. — GREFFES PAR GEMME.

Cette série comprend les greffes en écusson, en flûte, fluteau, en sifflet, en chalumeau, en tuyau, en anneau, etc. Nous ne rapporterons ici que celle en écusson et celle en flûte.

1. GREFFE EN ÉCUSSON. Elle s'effectue quand les arbres sont en sève, ou depuis juin jusqu'en septembre, mais mieux vers la fin d'août, et alors elle reçoit le nom de greffe à œil dormant, parce que l'œil reprend seulement sur le sujet, et ne pousse que l'année suivante; si on la fait plus tôt,

elle reçoit la dénomination de greffe à œil poussant. Cette dernière est moins pratiquée que l'autre dans les pépinières ; mais on l'emploie avec avantage à la multiplication des rosiers : on en obtient souvent des roses dans la même année. Voici comment on opère : on choisit sur un jeune rameau un œil bien nourri ; on l'enlève avec le greffoir ; sous la forme d'un petit coupeau, allongé à-peu-près comme un écusson d'armoirie , et on a soin qu'il y ait un peu de bois en dessous , ou qu'au moins l'œil ne soit pas évidé ; ensuite on fend l'écorce du sujet en forme de T droit ou renversé ; on en soulève les lèvres avec la spatule du greffoir , et on place l'écusson sur le bois : il se trouve recouvert en partie par les lèvres de l'écorce , et on le lie avec de la laine. Cette greffe est la plus facile, la plus usitée et la plus expéditive de toutes : elle se modifie de plusieurs manières, et reçoit alors des noms différens.

2. GREFFE EN FLUTE. Ici, au lieu d'enlever une petite plaque qui ne supporte qu'un œil, comme ci-dessus, on enlève un tuyau d'écorce long de quelques pouces, et qui porte plusieurs yeux, sur un jeune rameau de l'arbre qu'on se propose de multiplier ; on supprime sur le sujet un pareil tuyau d'écorce, qu'on remplace par le premier. Si le sujet est un peu plus gros que la greffe, on fend celle-ci du côté opposé aux yeux, sans nul inconvénient.

Obs. Nous avons décrit ces différentes greffes d'une manière très concise, parce que les figures que nous en donnons sont plus intelligibles que tout ce qu'on pourrait dire.

ARTICLE VIII. — Des soins qu'exigent les greffes et les sujets greffés.

Les sujets greffés en fente doivent être visités souvent quand la sève commence à travailler, afin de supprimer toutes les pousses qui pourraient se développer au pied ou le long de la tige ; sans ce soin, les greffes se dessèchent souvent et meurent, parce que la sève, étant arrêtée en route, ne peut monter jusqu'à elles pour les alimenter : si le printemps est sec, les greffes se dessèchent encore quelquefois avant l'arrivée de la sève. Mouiller le pied de l'arbre en pareil cas, est un secours efficace.

Les sujets greffés près de terre en écusson, à œil dormant, en août de l'année précédente, se visitent en mars : tous ceux dont l'écusson est bon, se coupent à 5, 8 et même 10 centimètres au-dessus. Quand la sève travaille, c'est-à-dire à la fin d'avril ou au commencement de mai, il se développe ordinairement beaucoup de bourgeons sur le sujet, au-dessus et au-dessous de l'écusson ; alors c'est le moment de visiter encore ses greffes et de supprimer tous les bourgeons qui se trouvent au-dessous, et de n'en laisser qu'un ou deux au-dessus pour appeler la sève dans l'écusson. Quand la sève a enfin bien pris son cours dans l'écusson, et qu'il a déjà poussé un bourgeon de 15 à 20 centimètres de longueur, on coupe obliquement l'ergot du sujet qui le débordait, le plus près possible, afin que la plaie se recouvre promptement, et on attache le bourgeon de l'écusson à un échelas pour lui faire prendre la direction verticale, et pour le maintenir contre la violence des vents. Les pépiniéristes qui ménagent l'ergot pour y attacher la pousse de l'écusson, ont le plus grand tort ; ils sont obligés ensuite, pour le supprimer, de faire une plaie considérable, qui met deux ou trois ans à se recouvrir, et qui très souvent cause la mort des arbres gommeux.

Si l'écusson est placé sur une haute tige, il ne faut pas supprimer entièrement les bourgeons qui peuvent se développer sur cette tige ; il convient d'en ôter seulement les plus gros, et d'en laisser par-ci par-là quelques petits qui servent à amuser la sève en même temps qu'ils l'attirent dans la tige, ce que l'écusson, encore trop faible, ne pourrait pas faire tout seul. Quant à ce qui est de nettoyer, sarcler, d'arrêter le bourgeon de la greffe à une certaine longueur, pour lui faire former sa tête, de détruire les insectes qui mangent les feuilles et les jeunes pousses, etc., il n'est aucun jardinier qui ne regardât comme absolument oiseux tout ce que nous pourrions lui dire sur ces différens objets ; mais nous devons prévenir ici les propriétaires que la plupart des pépiniéristes ont la mauvaise habitude, en formant des quenouilles ou pyramides, de laisser le premier scion de la greffe dans toute sa longueur, afin d'avoir une quenouille plus tôt formée ; dans ce cas,

plusieurs yeux latéraux s'éteignent ou se mettent à fruit, et la quenouille est dégarnie de branches latérales, ce qui est un grand défaut. Pour qu'une quenouille se garnisse bien de branches latérales dans toute sa longueur, il faut rabattre le premier jet de sa greffe à la longueur de 40 centimètres à la taille d'hiver; rabattre encore la pousse terminale de la seconde année à la longueur de 40 ou 48 centimètres, et en faire autant sur la pousse de la troisième année : par ce moyen, tous les yeux latéraux se développeront en branches, et on aura une quenouille bien garnie.

CHAPITRE VI.

DE LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS.

ARTICLE PREMIER. — Préparation du terrain.

Lorsqu'on se dispose à planter, on se trouve nécessairement dans l'un des quatre cas suivants : 1° ou l'on veut remplacer des arbres morts ou usés; 2° ou l'on veut planter un terrain neuf; 3° ou la terre est bonne; 4° ou enfin elle est mauvaise.

Premier cas. Pour peu qu'un arbre ait vécu dans un endroit, il faut absolument en renouveler la terre, si on veut lui donner un successeur de la même espèce ou du même genre : ce renouvellement n'est pas autant de rigueur quand le remplaçant est d'un genre très différent de l'autre; il suffit alors d'une partie de terre neuve mêlée à l'ancienne. Mais s'il s'agit de mettre un poirier à la place d'un poirier, on doit creuser la place jusqu'à 1 mètre 30 centimètres de profondeur sur 2 mètres de largeur, et remplir le trou avec une terre neuve appropriée à l'espèce d'arbre. Il vaudrait encore mieux, si, par exemple, on voulait replanter un espalier ou la plate-bande d'un carré de potager, ouvrir une tranchée tout du long, de même profondeur et largeur que le trou dont nous venons de parler, en jeter la terre dehors, le dessus d'un côté et celle du fond de l'autre; faire cette tranchée l'automne, afin que l'hiver en mûrisse bien le fond; au printemps, mêler un tiers de terre neuve avec la meilleure de la tranchée, et la remplir avec ce mélange. Il suffira ensuite de faire des petits trous de 65 centimètres carrés, dans lesquels on mettra suffisamment de terre neuve et bien meuble, pour asseoir et entourer les racines des arbres.

Deuxième et troisième cas. Si l'on voulait planter où il n'y avait pas d'arbre, du moins depuis long-temps, des trous de 1 mètre carré suffiraient dans une terre ordinaire. En remplissant les trous, on mettrait la terre de dessus dans le fond pour asseoir les racines, et on en conserverait un peu pour les recouvrir; celle du fond servirait à combler le trou.

Quatrième cas. Si cependant, à 40 ou 48 centimètres de profondeur, on trouvait le tuf, il ne faudrait pas pour cela faire le trou plus profond, mais il conviendrait de le faire beaucoup plus large et recouvrir ce tuf par de la bonne terre. Il vaudrait même mieux ne donner que 30 centimètres de profondeur au trou et 2 mètres ou 2 mètres 60 centimètres de largeur, que de lui en donner 1 mètre 30 centimètres en tous sens; car, dans le dernier cas, les racines se trouveraient comme encaissées, et quand elles auraient consommé leur nourriture, elles ne pourraient pas en aller chercher d'autre; tandis que dans un trou peu profond, mais très large, elles peuvent s'étendre beaucoup, en sortir même et glisser près de la superficie du sol, où la terre est ordinairement la meilleure.

Si, au lieu de tuf, on trouvait de la glaise, il faudrait bien se garder de l'entamer, car l'eau séjournerait dans le trou et pourrirait les racines de l'arbre en peu de temps : il faut au contraire couvrir cette glaise de 20 à 27 centim. de bonne terre, sur laquelle on asseyera les racines; et si l'arbre ne paraissait pas assez enterré, on le butterait, et on recouvrirait la butte de gazon renversé. C'est également ainsi qu'il faut planter un terrain dans lequel on trouve l'eau à moins de 65 centim. de profondeur.

ARTICLE II. — Choix des arbres et manière de les lever de la pépinière.

Tous les arbres d'une pépinière ne poussent pas également bien; il y a des vices et des qualités individuels que le pépiniériste peut rarement modifier, et dont la cause nous est le plus souvent inconnue. Il faut donc nécessairement choisir parmi les arbres d'un même âge, de même espèce, et greffés sur le même sujet : on doit préférer ceux qui sont les plus vigoureux, les mieux faits et qui ont l'écorce la plus lisse. Tout arbre nain qui n'est pas assez fort pour être mis en place au bout d'un an de greffe, est à dédaigner; et celui qui, greffé près de terre, a mis plus de quatre ans pour former sa tige et sa tête, n'est pas d'une belle venue, il faut le rejeter. Les arbres greffés en tête peuvent, ainsi que les nains, être mis en place après leur première pousse. Les quenouilles doivent être bien garnies de branches de bas en haut, et avoir de trois à cinq ans de greffe.

Lorsque, après avoir bien choisi et marqué ses arbres dans la pépinière, on veut les lever, il faut ôter la terre qui recouvre leurs racines, non avec une bêche ni avec aucun autre outil tranchant, mais avec une sorte de houe à deux ou trois branches, afin de ne rien couper. Quand toutes les principales racines seront bien dégagées et mises à nu jusque vers leur extrémité, l'arbre s'enlèvera aisément en le tirant un peu obliquement de différents côtés. Si pendant la levée il n'y a ni gelée ni hâle, les arbres peuvent rester quelques heures sur terre, sans que leurs racines en souffrent; mais dans le cas contraire, ou il faut les mettre de suite en jauge, ou les emballer dans de la longue paille, après avoir entouré leurs racines de mousse, s'ils doivent être envoyés à plusieurs journées de distance.

ARTICLE III. — De la distance entre les arbres.

La distance qu'on doit mettre entre chaque arbre est subordonnée : 1° aux vues de celui qui plante; 2° à la nature des arbres; 3° à la forme qu'on veut leur donner; et 4° enfin, à la qualité du terrain. Celui qui plante veut jouir le plus tôt possible, et il a raison; en conséquence il plante très près. Mais au bout de trois ou quatre années d'espérance, il commence à s'apercevoir que ces arbres se nuisent mutuellement, et que bientôt ils cesseront de lui promettre les longues jouissances qu'il s'était flatté d'en obtenir. Pour éviter ce désagrément, nous ne dirons pas comme plusieurs auteurs, plantez loin; nous dirons au contraire plantez près pour jouir promptement; et pour jouir longtemps, plantez de façon à ce que vous puissiez supprimer successivement une partie de vos arbres sans nuire à l'ordre et à la symétrie que vous vous êtes proposée. Si, par exemple, vous vouliez planter un espalier de pêchers, et que vous disiez, ce qui est bien vrai, un beau pêcher porte ordinairement 10 ou 12 mètres d'envergure, donc il faut laisser une distance de 10 ou 12 mètres entre chaque arbre, vous raisonneriez fort mal, manqueriez de goût et n'entendriez pas vos intérêts. Vous devez mettre trois arbres dans cet espace, à condition, toutefois, de supprimer celui du milieu ou les deux latéraux, quand la place deviendra trop étroite.

Des poiriers et pommiers bien venans, âgés de vingt ans, se trouvent très bien espacés à 12 mètres les uns des autres, dans un bon verger. Faudrait-il, quand vous plantez des arbres à peine plus gros que le pouce, que vous les missiez à 12 mètres les uns des autres? Non; mettez-en au contraire trois dans cet espace, avec la ferme résolution d'en supprimer les deux tiers dans le courant de douze à quinze ans, et vous aurez planté pour vous et pour vos neveux.

Nous nous abstiendrons donc de déterminer la distance qu'il faut mettre entre les arbres, tant en plein vent qu'en espalier, puisque cette distance ne peut être subordonnée qu'aux vues du planteur, à la nature des arbres et à la qualité du terrain. Nous dirons seulement que, quand on plante un espalier, il faut éloigner le pied de l'arbre de 18 à 20 centim. du pied du mur, en inclinant le haut de l'arbre vers ce mur.

ARTICLE IV. — De la saison et de la manière de transplanter les arbres.

La saison de planter les arbres est depuis la chute des feuilles jusqu'à leur renouvellement, c'est-à-dire depuis environ la fin d'octobre jusqu'en mars. A moins que la terre ne soit extraordinairement humide et froide, il est toujours plus avantageux de planter en automne que vers le printemps; et, dans tous les cas, il est toujours bon que les trous aient été faits long-temps d'avance. Peu de temps avant de planter, on remplit en partie les trous avec la meilleure terre, de façon qu'ils n'aient plus que 30 ou 38 centimètres de profondeur. On habille seulement les racines si c'est un arbre nain, et la tête et les racines si c'est un arbre tige; un homme le place au milieu du trou à la hauteur convenable et dans une direction verticale; tandis qu'il le maintient dans cette position, un autre jette doucement de la terre très meuble sur et entre les racines; en même temps, celui qui tient l'arbre le secoue légèrement avec précipitation, de bas en haut, pour que la terre s'insinue avec plus de facilité entre les racines les plus menues : quand toutes sont couvertes, on plombe la terre en l'appuyant avec le pied pour donner de la solidité à l'arbre, ou, ce qui vaut encore mieux, on jette dessus, avec un arrosoir à pomme, un sceau d'eau; cela fait entrer plus efficacement la terre dans les interstices des racines, et on attend vingt-quatre ou quarante-huit heures pour achever de combler le trou, de crainte que la terre humide ne se durcisse en mortier.

Si on plante le long d'un mur, on conçoit bien qu'il faut mettre le pied de l'arbre à 18 ou 20 centim. du mur, diriger autant que possible les racines du côté opposé au mur, et tourner au contraire du côté du mur les plaies et les défauts de la tige. Si c'est un nain que l'on plante, il faut, au printemps, lui rabattre la tige à environ 16 centim. au-dessus de la greffe, pour lui donner de la vigueur et les moyens de se ramifier le plus bas possible. Il ne manque pas de pousser ordinairement plusieurs branches, que l'on dirige selon la forme que l'on destine à l'arbre.

CHAPITRE VII.

DE LA TAILLE DES ARBRES.

On se propose ordinairement deux choses en taillant un arbre : la première, c'est de l'assujettir à une certaine forme déterminée; la seconde, d'en obtenir de plus beaux fruits. La taille se divise en taille proprement dite et en ébourgeonnement; l'essence de la première opération consiste dans le raccourcissement des rameaux formés, et celle de la seconde, dans la suppression entière des rameaux avant leur parfait développement. La taille n'étant que le raccourcissement des rameaux ménagés à l'ébourgeonnement, il est clair qu'elle n'est que la seconde opération, et qu'en traitant de la manière de former les arbres, il faudrait commencer par l'ébourgeonnement; cependant nous suivrons l'usage établi, en parlant d'abord de la taille.

On taillait anciennement les arbres sous plusieurs formes inusitées aujourd'hui : on'en imagine même encore de temps en temps qui ne valent pas la peine qu'on s'en occupe. Parmi celles actuellement en usage, nous ne nous occuperons même que de celle appliquée aux poiriers et pommiers, sous le nom de *quenouille* ou *pyramide*, et de celle dite *éventail*, appliquée aux mêmes arbres et à ceux à fruit à noyau, sous le titre de *taille en éventail*. Nous comprenons dans cette dernière cinq variétés qui en sont des modifications désignées par les noms de taille à la Montreuil, taille Carrée ou Le Berriays, taille en palmette, taille Fanon et taille en candélabre. Tous les arbres fruitiers se soumettent plus ou moins facilement à ces cinq variétés de forme; mais les procédés employés pour y soumettre les arbres à fruit à noyau, ne pouvant pas être les mêmes que ceux usités pour les arbres à pepins, nous sommes obligés, dans les notions qui vont suivre, de séparer leur taille en deux articles différens.

Si l'on nous demandait des préceptes, des détails, des explications sur toutes les opérations de la taille des arbres, à-peu-près comme en ont donné La Quintinye, Duhamel et d'autres auteurs, nous répondrions : quel est l'homme qui s'est rendu habile dans la taille par la lecture de ces au-

teurs ? quel est même celui qui a jamais eu le courage de les lire en entier ? Et si quelqu'un l'a fait , les a-t-il bien compris ? en a-t-il profité ? Au reste , soit l'effet de la mode , soit , ainsi que nous le pensons , l'effet de la perfection , les principes de la taille sont aujourd'hui beaucoup plus simples et moins nombreux que du temps de La Quintinye et de Duhamel. Nous ne tronçons plus nos arbres comme ces maîtres le recommandaient , et nous en obtenons du fruit plus tôt et davantage.

Quand nous pensons aux monceaux de branches que, il y a quarante et cinquante ans, nous supprimions à la taille et à l'ébourgeonnement , nous sommes forcés de convenir que nous étions alors de vrais bourreaux d'arbres. A cette époque on taillait court et beaucoup dans l'idée de faire vivre les arbres plus long-temps , et on sacrifiait le présent à un avenir incertain. Plus on taillait , plus les arbres repoussaient pour réparer leur perte , et ils ne se trouvaient que fort tard dans l'état de modération propre à la formation des boutons à fruit , et même plusieurs arbres à fruit à pepins ne s'y trouvaient jamais. Le vieil adage , qui recommande de reculer ses jouissances pour mieux jouir , était mal-à-propos appliqué aux arbres fruitiers , dont la nature est de donner du fruit après deux ou quatre ans de greffe ou de plantation , comme d'en donner encore après soixante ou quatre-vingts ans. Aussi les gens sensés taillent aujourd'hui de manière à ne pas reculer le moment de la jouissance , sans cependant compromettre ni la santé , ni la fertilité , ni la durée de l'arbre.

ARTICLE PREMIER. — Généralités sur la taille des arbres à fruit à pepins.

Outre la forme particulière et contre-nature que l'on fait prendre au poirier et au pommier , en les taillant , cette opération a encore pour résultat de tenir l'arbre plus plein ou plus garni de branches dans sa partie inférieure , en faisant développer , en branches à bois ; des yeux qui n'auraient produit que des branches à fruit , et développer , en branches à fruit , des yeux qui se seraient éteints ou n'auraient jamais rien produit. Mais cette concentration a un terme qu'il faut atteindre et ne pas dépasser. Ce terme ne peut être reconnu que par la pratique , l'expérience et une connaissance acquise de la vigueur naturelle de l'arbre , de son mode de croître et de son état de santé. Tous les auteurs qui ont dit , taillez long , taillez court , n'ont rien appris ; il faut être au pied de l'arbre et avoir de l'expérience pour le bien tailler.

La sève tendant toujours à s'élever , ou étant plus appelée par les branches supérieures que par les inférieures , il en résulte que les supérieures deviennent généralement plus grosses et plus longues que les inférieures. Les yeux des branches supérieures , dans le poirier et le pommier , se divisent assez naturellement en trois classes : les supérieurs , étant les mieux nourris , se développent en branches à bois ; les intermédiaires , l'étant moins , se développent en branches à fruit ; et les inférieurs , ne recevant que peu ou point de nourriture , s'éteignent sans rien produire. Telle est la marche naturelle dans le poirier et le pommier livrés à eux-mêmes , et ce qui cause le dénuement dans leur partie inférieure. Or , pour empêcher ce dénuement , en même temps que pour contenir l'étendue de l'arbre et lui donner la forme voulue , on raccourcit ses branches supérieures ; alors les yeux intermédiaires , qui auraient produit des branches à fruit , produisent des branches à bois , et les yeux inférieurs , qui se seraient éteints , produisent des fruits ou des branches à fruit. Que si on nous demandait ici à quelle longueur il faut couper ou raccourcir ces branches supérieures , nous répondrions encore qu'il nous faudrait être au pied de l'arbre pour pouvoir le dire.

Quand un arbre est en rapport , une partie de ses branches à fruit sont des lambourdes et des brindilles ; il y a rarement quelque chose à faire aux premières , à moins qu'elles ne développent une branche qu'il faut ou placer ou supprimer ; les secondes ont souvent besoin d'être raccourcies , soit pour favoriser le développement de leurs boutons à fruits inférieurs , ou pour qu'elles donnent moins de fruits , les nourrissent mieux et ne s'épuisent pas.

Un bouton à fruit se forme assez rarement (excepté au bout des branches) en une année sur les arbres fruitiers à pepins : il lui faut ordinairement deux , trois et quelquefois quatre ans pour se former. L'expérience apprend à connaître ses progrès , et les arbres sur lesquels il se forme plus ou moins promptement. C'est la circonstance que les boutons à fruit à pepins ont besoin d'environ trois ans pour se former , et celle que les boutons à fruit à noyau se forment en un an ou sur

le nouveau bois, qui oblige à tailler les arbres à fruit à pépins autrement que les arbres à fruit à noyau.

Eventualités. Un œil sur lequel on comptait pour obtenir une branche à bois, une branche à fruit, peut périr ou prendre une autre destination par une abondance ou par un défaut de sève; une branche déjà en rapport ou utile à l'harmonie, peut devenir languissante, périr, et exiger sa suppression, son remplacement, etc. Ne pouvant entrer ici dans des détails longs et minutieux, qui nous mèneraient trop loin, nous renvoyons, pour tous ces cas et pour y remédier, aux auteurs qui les ont amplement traités, et surtout au *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, par M. Dalbret.

ARTICLE II. — Généralités sur la taille des arbres à fruit à noyau.

Les arbres à noyau, poussant leurs boutons à fruit sur le bois de l'année, pendant l'automne et l'hiver, et ces boutons fleurissant et fructifiant l'année suivante, on se trouve dans la nécessité, à la taille, de supprimer toutes les branches épuisées qui ont rapporté du fruit, parce que les plus faibles mourraient naturellement, et que les moins faibles, dégarnies du bas, occasionneraient des vides dans le centre de l'arbre. Cette règle est presque sans exception pour le pêcher; l'abricotier y échappe un peu, et le prunier et le cerisier encore davantage, en ce qu'ils produisent leurs fruits partie sur le jeune bois, partie sur de courts rameaux qui vivent et fructifient pendant quelques années. Ces deux derniers ne doivent être que très peu raccourcis à la taille, parce que leurs branches à bois développent naturellement, de leurs yeux latéraux, des lambourdes qui portent du fruit pendant plusieurs années. L'abricotier a besoin d'être taillé plus court, pour qu'il ne se dégarnisse pas dans le bas, et pour le forcer à produire des lambourdes et des brindilles à fruit.

Quant à la taille du pêcher, il faut beaucoup plus d'art et de raisonnement pour la bien exécuter; car on exige que cet arbre soit étendu avec symétrie, qu'il n'ait pas de vides dans son intérieur, que ses membres soient régulièrement espacés entre eux, ainsi que ses branches à bois, et que les branches à fruit soient annuellement renouvelées par des branches de remplacement, qu'il faut savoir faire naître d'avance au bas de celles qui doivent être supprimées. L'espace qui nous est donné ne nous permettant pas d'entrer dans tous les détails nécessaires pour donner une idée suffisante de la taille et de la conduite du pêcher, nous renvoyons le lecteur à la *Pomone française* de M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce, où cette matière est traitée avec beaucoup de supériorité.

ARTICLE III. — De l'ébourgeonnement.

Jusqu'au commencement de ce siècle, l'ébourgeonnement consistait à supprimer les rameaux inutiles ou mal placés, quand ils étaient développés, en juin et juillet; c'est-à-dire qu'on laissait ces rameaux dépenser une grande quantité de sève pour leur formation inutile et nuisible au reste de l'arbre. Les auteurs de la nouvelle école ont pensé avec raison qu'il valait bien mieux empêcher ces bourgeons inutiles de se développer que d'attendre qu'ils aient dépensé de la sève en pure perte pour les supprimer. Ils conseillent donc de veiller au développement des yeux vers la mi-avril, et quand ces yeux se sont allongés de 9 à 14 millim., de détacher, en les poussant à droite ou à gauche avec le pouce, tous ceux qui sont inutiles ou mal placés. Par ce moyen, toute la sève de l'arbre reste pour les bourgeons utiles; ceux-ci, ayant plus d'air, se développent mieux, et atteignent plus sûrement la destination à laquelle ils sont appelés. Quand cette opération, nommée *ébourgeonnement à œil poussant*, est bien exécutée, on n'a que peu ou point de rameaux à supprimer entièrement dans le courant de l'été; elle est indispensable dans le pêcher et très avantageuse dans tous les autres arbres fruitiers.

ARTICLE IV. — Du pincement.

Le pincement consiste à supprimer, en pinçant, entre les ongles du pouce et de l'index, l'extrémité d'une pousse tendre qui s'allonge encore; elle a pour effet d'amener une perturbation dans la

sève, qui arrête la croissance de la branche pincée, et de modérer sa vigueur. Un pincement, selon la saison, retarde la croissance de dix, douze à quinze jours, et en le répétant sur la même branche, on la retarde d'un mois et plus. On sent dès-lors la puissance de cette opération pour maintenir ou rétablir l'équilibre nécessaire entre les branches d'un arbre, et pour déterminer des yeux qui resteraient endormis à se développer.

ARTICLE V. — Du palissage.

Cette opération consiste à attacher à un treillage ou à un mur les jeunes pousses nouvelles qu'il faut conserver, et à les espacer avec l'art et la symétrie nécessaires pour donner à l'arbre la forme qu'on a résolu de lui faire prendre. Jusqu'à la naissance de la nouvelle école, et dont les préceptes ont été développés pour la première fois par M. Lelieur, dans sa *Pomone française*, on attendait que toutes les jeunes pousses d'un arbre eussent atteint presque toute leur longueur pour les palisser, et même pour faire l'ébourgeonnement que l'on exécutait en même temps, de sorte qu'il y avait déjà des pousses devenues trop fortes, et d'autres qui étaient encore trop faibles lorsqu'on palissait le tout; et comme l'effet du palissage est, ainsi que celui du pincement, de ralentir le développement des branches, il en résultait qu'on n'obtenait jamais l'équilibre si nécessaire à la santé, à la fructification et à la beauté de l'arbre. Dans la nouvelle école, on ne palisse jamais un arbre en une seule fois; on commence par palisser les plus fortes pousses, qui sont ordinairement les supérieures, afin qu'elles ne grossissent et ne s'allongent pas outre mesure. Huit ou quinze jours après, on palisse celles qui sont près d'atteindre la grosseur et la longueur voulues; et les plus basses et les plus faibles ne se palissent que quand on n'espère plus de les voir grossir et s'allonger. Et même, pour favoriser le développement des pousses les plus faibles, au lieu de les palisser, on les tire en avant, on les attache à de petits bâtons fixés devant l'arbre, afin qu'elles nagent dans l'air et la lumière, ce qui les fait croître singulièrement, et on ne les palisse que quand la sève est tombée et qu'elles conservent encore assez de flexibilité pour se laisser diriger vers la place qu'elles doivent occuper. En palissant ainsi, et en faisant en même temps usage du pincement, on maintient et on rétablit l'équilibre dans un arbre avec facilité.

ARTICLE VI. — De l'arcure, de la plaie annulaire et du cran.

Ces trois opérations ont été vantées par quelques amateurs, tantôt comme plus promptement propres à mettre les arbres à fruit, tantôt comme faisant partie de la taille; et le cran surtout, comme pouvant réveiller un œil endormi, augmenter ou diminuer la vigueur d'une branche. Chacun de ces procédés, employé avec discernement, peut produire et a même quelquefois produit un bon effet; mais la pratique éclairée peut s'en passer. Nous les laissons entre les mains des curieux qui aiment les expériences et désirent se rendre compte de certains faits physiologiques.

CHAPITRE VIII.

DES DIFFÉRENTES FORMES QUE L'ON DONNE AUX ARBRES PAR LE MOYEN DE LA TAILLE.

On donnait autrefois aux arbres fruitiers des formes singulières ou fantastiques, qu'on ne voit plus aujourd'hui. Cependant on en imagine encore d'autres plus ou moins ingénieuses, tantôt pour occuper un espace donné, tantôt pour essayer ou montrer la docilité d'un arbre, ou mettre en évidence l'adresse de la main qui le conduit. A. Thouin décrit, dans son *Cours de culture*, une vingtaine de formes que l'on donne ou que l'on peut donner aux arbres fruitiers, et il en est plusieurs qu'il blâme avec raison. Notre opinion étant que la meilleure forme est celle qui fait que l'arbre remplit le mieux la place qu'elle occupe, nous ne relaterons ici que neuf des formes que ce savant professeur a indiquées dans son ouvrage.

1° *Taille en quenouille*. Elle remplace actuellement, dans les jardins fruitiers et potagers bien tenus, les *vases* ou *gobelets*, que l'on rencontre encore dans quelques vieux jardins. Nous ne la

décrivons pas, parce que tout le monde la connaît; mais nous dirons que bien des jardiniers forment mal les quenouilles, en leur laissant une confusion de branches, qui empêche l'air et la lumière de pénétrer dans leur intérieur; ce qui nuit à la production du fruit, à sa qualité et à sa beauté.

La quenouille est une forme à laquelle peu d'arbres se prêtent parfaitement; certaines variétés de poiriers y ont fort bonne grâce, d'autres ne s'y assujettissent qu'avec difficulté. Le pommier offre encore moins de variétés que le poirier propres à faire une belle quenouille; le prunier en a très peu, et l'abricotier pas du tout. Cependant on fait des quenouilles de tous ces arbres; mais très peu ont la régularité et la symétrie que les règles prescrivent pour cette forme.

La différence futile par laquelle on veut distinguer la pyramide de la quenouille, ne vaut pas la peine qu'on s'en occupe.

2° *Taille en buisson*. Celle-ci ne s'applique qu'aux pommiers greffés sur paradis. Elle consiste à former ces petits arbres en buisson arrondi, vide ou un peu évasé au centre, afin que l'air et la lumière puissent y circuler. On plante ordinairement ces buissons, alternativement avec les quenouilles, dans les plates-bandes des jardins potagers, et on en fait aussi des massifs sous le nom de *Normandie* : ce sont eux qui produisent les plus grosses pommes.

3° *Taille en éventail*. Le nom de cette sorte de taille indique assez la forme de l'arbre qui y est soumis. On l'emploie aux arbres en espalier et en contre-espalier, auxquels on donne deux surfaces planes, et dont les branches conservées se dirigent à droite et à gauche, comme les rayons d'un éventail. Pour former un éventail plein, on rabat la greffe d'un jeune arbre à 16 ou 20 centim. de longueur, et parmi les pousses nouvelles qui en proviennent, on n'en conserve que trois ou cinq, les plus belles et les mieux placées, que l'on palisse en divergeant, et qui se ramifient ensuite pour remplir les vides à mesure qu'elles s'éloignent du centre. Le cerisier, le prunier, le poirier et le pommier, se soumettent facilement à cette forme; l'abricotier y va mal, et le pêcher s'y refuse bien vite, quoiqu'il se laisse conduire docilement sous d'autres formes moins naturelles. La taille en éventail est la plus ancienne; celles qui suivent n'en sont que des modifications.

4° *Taille à la Montreuil* (Pl. II, fig. 4). Celle-ci tire son nom d'une commune près Paris, où elle est depuis long-temps la plus généralement employée dans la conduite des pêchers, dont les fruits font la richesse de ce pays. Elle diffère de la précédente, en ce qu'au lieu d'établir l'arbre d'abord sur trois ou cinq branches, on l'établit sur deux, qui prennent le nom de membres, et sur lesquels membres on sait faire développer, en dessus et en dessous, et aux distances convenables, des branches secondaires et tertiaires pour remplir tous les vides. Le comble de l'art, dans cette taille, est de savoir faire allonger les branches inférieures autant que les supérieures, et de modérer la vigueur de celles-ci, au point qu'elles emplissent le centre de l'arbre sans confusion, et ne consomment pas la sève nécessaire aux branches inférieures moins favorablement placées. Enfin, il faut que le jardinier fasse ses efforts pour obtenir un carré plein, sans quoi le but de cette taille n'est pas atteint.

5° *Taille Le Berriays ou carrée*. La reconnaissance nous porte à donner ce nom à une forme qui se trouve gravée dans le *Traité des jardins, ou le nouveau De La Quintinye*, par Le Berriays; troisième édition, 1789, vol. I, table XI, parce qu'elle nous semble supérieure à toutes les formes connues pour former des surfaces carrées, bien pleines, en espalier, avec peu de peine. Par un singulier hasard, vingt-cinq ans après, M. Malot, fils, cultivateur de pêchers à Montreuil, sans avoir jamais lu Le Berriays ni aucun auteur, peu satisfait de la forme un peu routinière que l'on donne invariablement au pêcher à Montreuil, en a imaginé une qu'il a appliquée à un long espalier nouvellement planté, et cette forme se trouve être absolument la même que celle de Le Berriays. Les arbres de M. Malot avaient douze ans de plantation, quand la Société royale d'horticulture de Paris a nommé une commission pour aller les visiter, et, d'après le rapport qui lui en a été fait, elle a décerné une médaille à M. Malot, dans sa séance publique et solennelle du 27 mai 1832. Tous ces arbres, plantés à 9 mètres l'un de l'autre, se touchaient, et comme chacun d'eux avait une surface entièrement carrée, il ne restait aucun vide sur le mur; ce qui est la plus grande perfection sous le rapport de l'art, du coup-d'œil et de la production.

6° *Taille en palmette* (Pl. II, fig. 1^{re}). On appelle aussi celle-ci *Taille à la Forsyth*, parce que

Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, l'a décrite et figurée dans un *Traité de la culture des arbres fruitiers*, qu'il a publié en 1802, et qu'on avait crue être de son invention; mais on a reconnu qu'elle était pratiquée en France bien long-temps avant que Forsyth n'écrivit. Elle est fort simple et consiste à laisser à l'arbre sa tige verticale, en la taillant cependant chaque année à la longueur de 20 à 30 centimètres, afin de forcer les yeux latéraux à se développer en branches, et à palisser ces branches horizontalement. Tous les arbres fruitiers se soumettent aisément à cette forme, que Du Petit-Thouars a modifiée pour le pêcher, en laissant une plus grande distance entre les branches latérales, et en ne leur laissant des branches à fruit qu'au côté supérieur.

7° *Taille Fanon* (Pl. II, fig. 2). Celle-ci porte le nom de son inventeur. Elle est peu pratiquée, et la figure que nous en donnons suffit pour montrer qu'elle est plutôt de fantaisie que de nécessité.

8° *Taille en candélabre* (Pl. II, fig. 3). On donne cette forme à des arbres plantés contre un mur d'appui, ou qui n'a pas assez de hauteur pour les autres formes; ou bien, on l'applique à des contre-espaliers que l'on veut tenir fort bas.

9° *Taille de la vigne à la Thomery*. Presque partout la vigne en espalier est fort mal conduite, et il y a des places vides dans des endroits et une confusion de grappes dans d'autres. Depuis bien long-temps, le seul village de Thomery et Fontainebleau sont en possession d'une méthode qu'on ne pratique pas ailleurs, et qui nous paraît parfaite, en ce que le mur est complètement couvert avec une régularité admirable, et que les grappes sont toujours bien placées. Il serait trop long de décrire ici cette méthode, qui devrait être l'unique dans tous les jardins bien tenus; mais, pour y suppléer, nous renvoyons à l'article *Vigne* et à l'excellente figure qu'en a donnée M. Lelieur dans sa *Pomone française*.

CHAPITRE IX.

DES MALADIES ET DES ENNEMIS DES ARBRES FRUITIERS.

Les végétaux, comme les animaux, passent par différens âges, éprouvent des langueurs, des maladies, et sont exposés aux attaques de divers ennemis. Les principales maladies des arbres fruitiers sont le blanc, la fumagine, la brûlure, le rouge, la gale, les varices, les chancres, les ulcères, la gomme, etc. Leurs plus redoutables ennemis sont les vers blancs, les pucerons, les fourmis, les hannetons, les chenilles, les tigres, les punaises, les lisettes, les limaçons, les loirs, etc.

ARTICLE PREMIER. — Des maladies les plus graves et de leurs caractères.

Avant et depuis Duhamel, plusieurs auteurs ont parlé des maladies des arbres et des moyens de les guérir. Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, s'en est spécialement occupé, et a fait connaître plusieurs traitemens dont on vante l'efficacité, et qui lui ont valu une marque flatteuse de reconnaissance de la part de son gouvernement. En France, M. Lelieur, ancien administrateur des parcs et jardins impériaux, peu satisfait des moyens curatifs indiqués ou employés jusqu'à présent, s'est livré à des recherches et à des expériences dont les résultats l'ont convaincu que plusieurs maladies sont incurables, et que ce serait en vain que l'on voudrait guérir un arbre du blanc, de la gomme, du rouge, de la gale et de la brûlure.

Les faits et les résultats que M. Lelieur cite pour appuyer sa doctrine nous sont parfaitement connus, et nous craignons que cet habile observateur n'ait que trop raison. Si nous n'adoptons pas ici sa division des maladies en simples et en graves, c'est-à-dire en celles qui peuvent se guérir et en celles qui sont incurables, ce n'est pas qu'au fond nous ne pensions à-peu-près comme lui, mais c'est qu'il nous serait trop pénible de renoncer entièrement à l'espoir de rendre la santé à des arbres qu'il nous importe souvent beaucoup de conserver. Ainsi nous croyons que M. Lelieur a raison, et nous désirons sincèrement qu'il ait tort.

1° *Le Blanc* peut être considéré comme une maladie propre au pêcher, quoiqu'on l'observe quel-

quefois sur l'abricotier et sur le pommier. C'est sur les pêchers qu'il cause des ravages effrayants; il les attaque tous, et plus particulièrement les espèces qui n'ont pas de glandes aux pétioles de leurs feuilles, telles que les *Madeleines*. Il se manifeste par une transsudation blanche, poudreuse, qui recouvre les jeunes feuilles et le sommet encore tendre des rameaux, et qui, descendant peu-à-peu, va jusque vers la moitié de la longueur des bourgeons, et ne paraît s'arrêter que quand il trouve le bois et les feuilles trop durs. Les fruits même en sont atteints et tombent long-temps avant l'époque de leur maturité. Le bourgeon attaqué du blanc ne s'allonge plus, il se gonfle par place, devient raboteux, galeux, et transsude avec abondance cette matière blanche, un peu grasse et fétide qui porte la contagion avec elle et communique la maladie aux pêchers sains qu'elle touche; les feuilles deviennent toutes blanches, se cloquent et se contournent de toute manière, s'épaississent, et leur surface devient galeuse comme le bourgeon.

La nature, l'origine, la cause, et surtout le remède à cette cruelle maladie ne sont pas encore bien connus, malgré toutes les recherches et les expériences faites par de très habiles observateurs, et le prix proposé depuis long-temps par la Société d'agriculture du département de la Seine. M. Lelieur la range parmi les maladies incurables, et assure que si on prend des greffes sur un arbre qui en soit attaqué, tous ceux qui en proviendront seront sujets au blanc. Cependant, depuis que cet auteur a écrit son livre, il lui est arrivé de faire établir un chaperon de 24 centim. de saillie sur un mur contre lequel était un pêcher atteint jusqu'alors du blanc chaque année, et qui ensuite n'en a plus été incommodé. Ce fait semblerait prouver que le blanc est occasionné par un passage subit du chaud au froid, qui, en arrêtant le mouvement de la sève dans l'extrémité des branches, la corrompt et lui donne un principe contagieux.

Comme c'est un fait certain que le blanc se communique par attouchement et même par approche, il faut, dès qu'on l'aperçoit au sommet d'un rameau, couper bien vite ce rameau à 8 ou 10 cent. environ au-dessous de l'endroit attaqué, et le brûler ou l'éloigner avec soin. Nous avons quelquefois arrêté le mal avec cette seule précaution. Quelquefois aussi il s'obstinait à reparaitre sur d'autres rameaux que nous supprimions également de suite, préférant une petite irrégularité que cette suppression apportait dans notre arbre, au désordre effrayant qu'il produit lorsqu'on le laisse agir librement.

2° *La Cloque* a du rapport avec le blanc, en ce que les feuilles s'épaississent et se contournent de même; mais il n'y a pas de transsudation : d'ailleurs elle attaque beaucoup plus d'espèces d'arbres que le blanc, et ses effets sont bien moins funestes. Elle est souvent simplement locale sur les pêchers; les feuilles d'une seule branche ou d'un rameau se crispent, se contournent, prennent de l'épaisseur, et changent leur vert foncé en un vert jaunâtre et marbré; le rameau, cessant de s'allonger, rabougrit et se courbe souvent en crosse; bientôt les pucerons et les fourmis viennent se loger dans tous les replis de ses feuilles, et augmentent la difformité par leurs piqures et leur malpropreté. C'est pourquoi on supprime les feuilles et les branches cloquées, autant pour en débarrasser l'arbre qu'elles déparent, que dans l'espoir qu'il en repoussera d'autres saines et bien fraîches. Quand on s'aperçoit du mal dès son origine, il suffit quelquefois de pincer l'extrémité du bourgeon, et de supprimer les feuilles qui en paraissent atteintes, pour en arrêter le cours. Au reste, la cloque est loin de produire le désordre du blanc, et elle ne s'obstine pas à reparaitre aussi souvent que lui. On l'attribue à un courant d'air qui porte avec lui des principes délétères, et à une alternative subite de chaud et de froid.

3° *La Rouille* se manifeste par des taches rousses, saillantes, graveleuses, sur les feuilles et sur les bourgeons des arbres, pendant l'été. Elle corrode l'endroit du bourgeon qu'elle attaque, détruit le parenchyme des feuilles, dont elle ralentit ou suspend les fonctions, ce qui cause un développement prématuré dans les boutons, d'où résulte la stérilité pour l'année suivante. On attribue cette maladie aux pluies froides qui surviennent quelquefois dans l'été, et à la fraîcheur des nuits auxquelles succède un soleil ardent pendant le jour.

4° *Le Rouge*, selon M. Lelieur, est un état de langueur qui s'annonce par une teinte plus rouge sur les pêchers qui en sont atteints, et qui les fait bientôt périr lorsque la couleur devient plus vive. Un pêcher attaqué du rouge peut cependant vivre et donner du fruit pendant plusieurs années; mais comme son mal est incurable, il périt enfin, et quelquefois subitement. M. Lelieur ne partage pas

l'opinion des cultivateurs de Montreuil, qui pensent que le rouge n'attaque que les pêchers greffés sur des amandiers à coque tendre; il croit que la dureté de la coque de l'amande n'y fait rien, et des observations multipliées lui ont donné la conviction qu'un pêcher a le rouge toutes les fois que le sujet sur lequel on le greffe est venu d'une amande, gommeuse dans sa coque ou dans son brou.

5° *La Suie* est une maladie que M. de Combes décrit ainsi : « Toutes les branches de l'arbre, les feuilles et les fruits même deviennent noirs et gluans; c'est une espèce de lèpre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'environne, et si l'on n'a pas soin, aussitôt qu'un arbre en est attaqué, de le faire arracher et de faire enduire de chaux le mur, qui, pour ainsi dire, contracte le mal, et qui noircit aussi bien que l'arbre, tous les plants de votre espalier périssent les uns après les autres. Je ne saurais dire d'où cette contagion tire son principe; l'opinion vulgaire, que c'est la punaise, ne me paraît pas probable, ou, si elle y a quelque part, il y a quelque autre cause mêlée, soit quelque mauvais brouillard qui s'attache à un endroit plutôt qu'à un autre, soit un air de vent corrompu, soit quelque mauvaise disposition dans le corps de l'arbre, soit enfin un coup de soleil après le brouillard. Quelle qu'en soit la cause, le mal est certain; et comme il est sans remède, il faut se contenter d'en arrêter les progrès en sacrifiant promptement le malade. » Duhamel, qui rapporte ce passage, ajoute : « Cette maladie n'est point particulière au pêcher; la vigne, le prunier, l'abricotier, et même le pommier, n'en sont point exempts. Je l'ai vue naître sur une branche de vigne en espalier, au midi; en deux mois elle s'étendit beaucoup d'un côté sur la vigne, et de l'autre elle parcourut trois mailles du treillage et atteignit l'extrémité d'une branche de pêcher. Alors je l'arrêtai en coupant les branches de vigne et de pêcher qui étaient attaquées; et donnant deux couches de couleur à l'huile sur les mailles du treillage infectées, elle n'a point reparu dans cet espalier. »

Ni de Combes ni Duhamel n'ont bien connu la nature de cette maladie, qui n'est autre chose qu'une petite plante cryptogame qui se développe d'abord sur les feuilles, et gagne, en se multipliant rapidement, les rameaux et les fruits. Nous l'avons nous-mêmes étudiée au microscope, en avons les premiers reconnu, figuré et publié les caractères botaniques dans les Annales de la Société d'horticulture de Paris, t. xii, p. 202, et dans un mémoire lu à l'Académie royale des sciences, sous le nom de *fumagine de l'oranger et du pêcher*. Voici un extrait de ce que nous en disions alors :

6° *La Fumagine* (*Fumago*, Pers.) n'est pas une maladie organique, et nous n'en parlerions pas si elle ne causait pas souvent de plus grands dommages aux végétaux qu'une vraie maladie. C'est une plante parasite, microscopique, noirâtre, qui a l'apparence de la suie, et qui se multiplie avec une vitesse et une abondance prodigieuses. Elle a d'abord été remarquée sur les orangers, et désignée sous le nom de *noir* par les jardiniers. Elle s'établit d'abord sur la page supérieure des feuilles, s'y multiplie jusqu'à les rendre entièrement noires, s'étend ensuite sur la page inférieure, sur les rameaux et sur les fruits, intercepte l'absorption et la transpiration, et nuit ainsi à la santé et au produit des arbres sur lesquels elle s'établit. L'humidité et un air stagnant favorisent sa multiplication. Les pêchers, l'abricotier, la vigne et l'olivier en sont quelquefois infestés, et leurs fruits en deviennent immangeables. Dans les petites cultures on s'en débarrasse en frottant les feuilles et les rameaux des arbres avec une éponge imbibée d'eau; mais ce moyen, le seul que nous puissions indiquer, n'est guère praticable dans les grandes cultures.

7° « *La Brûlure*, dit M. Lelieur, est une maladie commune à tous les arbres à fruits, mais plus particulièrement aux arbres à fruits à pépins. Elle se manifeste à l'extrémité des pousses de l'année, qui deviennent plus ou moins noires, ou simplement se dégarnissent de leurs feuilles plus tôt ou plus tard, selon le degré de la maladie. Souvent le mal n'est visible que sur certaines parties seulement d'un arbre, et, à moins d'avoir l'œil très exercé, à peine les distinguerait-on des autres, tant elles paraissent saines. La végétation d'un arbre attaqué de brûlure est d'une grande inégalité dans toutes ses parties : aussi les fruits s'en ressentent beaucoup. Le moyen le plus assuré de reconnaître si un individu en est attaqué, consisterait dans l'examen de ses fruits : dans l'arbre sain, ils ont tous la forme et la couleur relatives à leur espèce; les fruits de l'arbre vicié, sont, au contraire, inégaux, remplis de cavités, et couverts de taches grises qui deviennent noires à mesure que le fruit approche de l'époque de maturité; les fruits fondants deviennent amers, les fruits cassans se gercent et se crevassent. On remarque assez généralement que les productions d'un arbre atteint par la brûlure se

colorent fortement; la moelle même de l'arbre est noire ou altérée, son bois est spongieux et de couleur jaunâtre; il perd les feuilles des extrémités avant celles du bas. On s'assurerait encore du bon ou mauvais état d'un individu par l'inspection de la pousse des rameaux de l'année; si l'arbre est sain, ils sont garnis de feuilles bien conformées et assez égales dans toute leur étendue, mais si le rameau se grille à l'extrémité, concluez-en qu'il est malade; si la pousse se dépouille des feuilles de l'extrémité, qu'elle noircisse et meure, l'arbre est alors plus éminemment attaqué. Ces observations sur les degrés de la maladie sont d'autant plus importantes que la taille annuelle ou le rapprochement des arbres en déguisent momentanément les symptômes. La maladie de la brûlure, qui est absolument incurable, répareit tous les ans sur les individus qui en sont frappés; elle se communique par voie de greffe et de semis : l'arbre atteint peut vivre long-temps avec la maladie. »

8° *La Gomme* est une extravasation du suc propre dans les arbres à fruits à noyau. Ce suc, d'abord liquide ou coulant, obstrue les passages de la sève dans les endroits où il s'amasse, et y cause des altérations souvent très graves et même mortelles. Il est moins dangereux quand il s'échappe au dehors, où il se condense en larmes qui forment souvent des masses assez considérables de gomme dont la médecine fait usage. Cette gomme sort d'un arbre sans aucune cause apparente, en se faisant elle-même un passage, ou elle sort par une plaie. Si dans ces deux cas elle n'est pas abondante, l'arbre n'en souffre pas; si elle s'obstine à réparaître, alors elle devient une maladie qui peut faire mourir l'arbre tôt ou tard, selon la théorie de M. Lelieur. Cependant nous avons vu des pêcheurs couverts de gomme, pour avoir été mal taillés pendant plusieurs années par un jardinier ignorant, et qui se sont parfaitement rétablis en passant dans des mains plus habiles. Ces pêcheurs ont refait du bois neuf très beau, et ne rendent plus de gomme dans aucune de leurs parties.

On doit donc faire le moins de plaies possible aux arbres à fruits à noyau, surtout au pêcher, et supprimer sur-le-champ la branche qui devient gommeuse sans cause apparente, car le mal pourrait descendre et gagner le corps de l'arbre. Quant à la gomme qui suinte d'une plaie, elle est moins dangereuse; en nettoyant cette plaie jusqu'au vif, et en la couvrant d'onguent de Saint-Fiacre, on la guérit fréquemment.

Quand une branche de pêcher n'a pas toujours bien végété, son écorce devient si dure qu'elle ne peut plus se dilater pour faire place au grossissement du bois, et la sève, n'ayant plus son cours libre, rend les pousses supérieures gommeuses. Alors on fait deux ou trois incisions longitudinales tout le long des écorces dures; la sève reprend son cours plus librement, et la gomme disparaît.

9° *Les Ulcères* sont des plaies plus ou moins grandes qui rendent de la sanie ou une eau corrompue. Ils peuvent être causés par l'action ou le choc de corps étrangers, ou par le vice de quelques organes ou fluides intérieurs. Quand un ulcère se manifeste sur une branche, il faut la retrancher de suite à quelques centimètres au-dessous de la plaie; s'il se déclare sur le tronc, il faut, avec un instrument tranchant, nettoyer l'endroit jusqu'au vif, et recouvrir la plaie avec l'onguent de Saint-Fiacre, ou avec la composition de M. Forsyth. Mais si cet ulcère est déjà grand sur le tronc, il peut être incurable; et même, selon M. Souchet, tout ulcère, petit ou grand, causé par un vice intérieur, est incurable : quand on a supprimé une plaie d'un côté, il s'en déclare une de l'autre.

10° *Les Chancres* sont des plaies qui ne paraissent différer des ulcères qu'en ce qu'elles ne rendent pas de sanie; ils se développent dans les mêmes circonstances, causent les mêmes ravages et se traitent de même.

11° *La Gale* est une maladie qui attaque la peau des arbres et qui les ronge. « Par les effets de cette maladie, dit M. Lelieur, la peau des arbres, au lieu d'être lisse et rebondie, devient raboteuse et noirâtre, pleine de rides, de creux et de petites croûtes qui s'écaillent. La gale attaque d'abord le tronc de l'arbre, ensuite les grosses branches, et gagne insensiblement le jeune bois, plus ou moins avant, selon la force du mal. Les pluies, les gelées, les frimas, les insectes, qui s'introduisent par les gerçures, occasionnent en outre un préjudice notable aux arbres. Les fruits d'un arbre galeux ressemblent en tout à ceux d'un arbre atteint de brûlure.

« La maladie de la gale n'est pas incompatible avec celle de la brûlure; on les voit souvent attaquer ensemble un même arbre. Les effets de la gale ne sont pas accidentels, ils sont constans sur l'individu qui en est attaqué. Cette maladie se communique par les greffes et le semis; par cette raison nous

la classons parmi les maladies incurables. Un sujet galeux donne son vice à la greffe, quoique saine. L'arbre attaqué de la gale peut vivre long-temps : c'est précisément en cela qu'il nuit le plus aux propriétaires, ne produisant que de mauvais fruits et peu de bois.

12° *La Goutte*. Sous ce nom nous signalons aux observateurs une maladie que nous avons remarquée sur quelques jeunes poiriers de Saint-Germain et autres, taillés en quenouille, au Jardin des plantes. Elle se manifeste sous forme de boursofflures, de bosses irrégulières et d'engorgemens sur les rameaux de deux à quatre ans. Le bois conserve la dureté ordinaire dans ces endroits, mais il a des veines ou des marbrures blanches qu'on ne remarque pas ailleurs. L'écorce garde son luisant et sa couleur, mais elle est beaucoup plus épaisse et bien plus parenchymateuse que dans les endroits sains. S'il était permis de risquer une hypothèse, nous dirions que les parties blanches du bois sont viciées, qu'elles gênent le mouvement de la sève dans son cours, et que voilà pourquoi cette sève, en se portant plus d'un côté que de l'autre, cause les inégalités que nous voyons à la surface des branches.

Le plus âgé et le plus malade de ces arbres a la tige galeuse, inégale, plus grosse dans des endroits supérieurs que dans d'autres inférieurs, et point ronde du tout à la circonférence. Il pousse assez de bois, qui devient aussi galeux dès l'âge de quatre à cinq ans, et qui alors semble diminuer au lieu de croître; car ses branches formées sont la plupart plus petites à la base que dans la partie supérieure; ses feuilles sont toujours jaunes, et ses fruits toujours petits, pierreux, tachés et mauvais. Nous croyons cette maladie incurable.

13° *Les Loupes*. Les excroissances locales connues sous les noms de loupe, bosses, tumeurs, etc., sont dues à la déviation de la sève. Elles défigurent et affaiblissent l'arbre en lui enlevant une partie de sa nourriture; mais elles ne le font pas ordinairement périr, à moins qu'elles ne dégénèrent en ulcères. La piqure d'un insecte sur une jeune branche suffit pour y produire quelquefois une loupe assez considérable. Une blessure, le retranchement simultané de plusieurs petites branches placées les unes auprès des autres, causent le même effet en obligeant la sève à s'ouvrir une infinité de routes tortueuses pour venir guérir et couvrir toutes ces plaies.

Les loupes sont très recherchées des tourneurs et des ébénistes, parce qu'elles offrent intérieurement des couleurs, des dessins et des accidens agréables à la vue, et qu'elles sont d'un bois infiniment plus serré et plus dur que celui des autres parties de l'arbre.

14° *Les Broussins*. On appelle broussin un amas de petites branches qui croît tout-à-coup sur un arbre, et qui a l'aspect d'un nid de pie ou d'un fagot. Il est produit par une jeune branche qui, au lieu de s'allonger comme les autres, se divise à l'infini et forme une espèce de tête de Méduse. Ce phénomène n'est pas contagieux et ne fait pas souffrir l'arbre. Son apparition est peut-être due aux piqures de quelques insectes et à la présence de quelques-uns de leurs acides. Si on greffait des brins de ces broussins, peut-être conserveraient-ils leur caractère accidentel, et formeraient-ils des pygmées de leur espèce.

15° *Les Coups de soleil*. Quand le soleil darde ses rayons entre deux nuages sur un arbre planté le long d'un mur au midi, il le dessèche et le brûle, en tout ou en partie, quelquefois en moins de cinq minutes. On voit au potager de Versailles un espalier de prunier à haute tige, planté par M. Souchet, dont tous les arbres ont eu la tige brûlée par devant du haut en bas, d'un coup de soleil, dans la troisième année de leur plantation. Ils ont failli mourir tous de cet accident; cependant, comme ils étaient bien vigoureux et dans une terre excellente, le côté du mur a suffi au passage d'une quantité de sève suffisante, sinon pour faire croître la tête de l'arbre, du moins pour l'empêcher de mourir; mais comme toute la sève, pompée par les racines, ne pouvait trouver passage dans cette moitié de tige restée vivante, elle a fait éruption au bas de la tige, en développant plusieurs bourgeons vigoureux que M. Souchet a soigneusement conservés, dans la crainte que le haut ne pût se raccommo-der. Cependant la bonté du terrain, l'âge et la bonne constitution des arbres ont tout réparé : les têtes ont repris leur vigueur, et forment maintenant le plus bel espalier du potager. D'après cet exemple, on doit mettre une volige ou de la longue paille au-devant des jeunes tiges qu'on plante le long d'un mur, au midi; car si elles n'y sont pas toujours brûlées, elles y sont presque toujours desséchées d'une manière nuisible.

16° *Les Engelures*. Excepté le noyer, les arbres fruitiers qui ne sont pas soumis à la taille gèlent rarement sous notre climat; on taille même le pommier et le poirier dès l'automne sans inconvénient, mais l'abricotier et le pêcher ne veulent être taillés que quand on n'a plus de fortes gelées à craindre.

17° *La Jaunisse*. Tous les arbres très malades ou près de mourir sont jaunes, mais tous les arbres jaunes ne sont pas toujours malades, la maigreur, la faiblesse, le ton jaunâtre des feuilles d'un arbre disparaissent en lui donnant une nourriture convenable lorsqu'il n'est pas vicié. Nous nous rappelons avec une sorte de honte que, dans notre jeunesse, nous avons laissé languir des arbres soit en vase, soit en pleine terre, parce que nous les supposions atteints d'une maladie qui nous était inconnue, tandis que ces arbres n'éprouvaient réellement d'autre mal que celui de la faim. Nous leur donnâmes enfin de la terre neuve bien appropriée, et ils reverdirent et poussèrent vigoureusement.

ARTICLE II. — Des ennemis des arbres.

1° *Le Ver blanc*. Parmi tous les vers et larves qui attaquent les arbres dans leurs racines et dans leur tronc, nous ne signalons que le ver blanc ou larve du hanneton, dont on parlait à peine du temps de Duhamel, et qui aujourd'hui est multiplié au point qu'il détruit des pépinières presque entièrement, et cause des dégâts épouvantables à l'horticulture et à l'agriculture dans un grand rayon au tour de Paris. Des prix, des encouragemens ont été proposés pour sa destruction; mais aucun moyen efficace n'a encore été trouvé, et on est réduit à attendre que le gouvernement fasse une loi qui oblige à hannetonner, au moins pendant un certain nombre d'années, sur tous les points de la France où les hannetons paraissent.

2° « *Le Puceron*, dit Duhamel, passe pour un des plus redoutables ennemis du pêcher. Cet insecte vivipare se multiplie presque en naissant, et sa fécondité est prodigieuse. En détruisant les premiers pucerons qui paraissent sur un arbre, on détruit des générations très promptes et très nombreuses qu'il est très difficile d'exterminer. Cependant on en fait périr beaucoup si on prend les feuilles qui en sont attaquées entre deux éponges imbibées d'une forte décoction de tabac (du tabac en poudre jeté sur le puceron blanc le tue dans un instant), ou d'eau de chaux vive, ou d'une dissolution de savon dans l'eau (toutes les matières oléagineuses sont pernicieuses aux insectes, mais elles nuisent, dit-on, aux arbres, dont apparemment elles bouchent les pores), de suie de cheminée, de sauge, d'hyssope, d'absinthe et autres plantes très fortes et amères, bouillies dans l'eau commune jusqu'à réduction de moitié; ou bien on ôte les feuilles et les sommités des pousses et on les jette dans l'eau ou dans le feu. Quelques jardiniers blâment ce retranchement, qui occasionne la naissance de beaucoup de branches faibles. »

Depuis Duhamel, divers auteurs ont indiqué un grand nombre de recettes pour détruire les pucerons. Roger-Schabol conseille un lavage terreux, Rosier un lavage d'eau pure dans laquelle on aurait mêlé de l'essence de terébinthine, M. Forsyth conseille d'arroser avec une eau savonneuse mêlée d'urine et de bouse de vache, etc.; mais de tous les procédés, le plus simple, comme le plus infailible, est une fumigation de tabac au moyen d'un soufflet imaginé par M. Charpentier, mécanicien aux Gobelins. Depuis ce temps, on s'en sert avec une satisfaction toujours croissante dans les serres du Muséum d'histoire naturelle, et les expériences faites avec cet instrument, en 1810, sur des pêchers en espalier, dans la pépinière du Luxembourg, ont été couronnées du plus grand succès : les pucerons ont été détruits sur-le-champ. C'est un soufflet à-peu-près de même forme et de mêmes dimensions qu'un soufflet de cheminée, mais dont le tuyau n'a que 6 ou 8 centim. de longueur. On adapte à ce tuyau, au moyen d'un autre court tuyau, une espèce de cassolette à-peu-près grande comme un verre à boire et figurée de même, garnie en dedans d'une petite grille sur laquelle on posera du charbon enflammé jusqu'à en emplir les deux tiers de la cassolette. Cette grille sert à maintenir une masse d'air au fond de la cassolette, et à empêcher le charbon de descendre dans le soufflet par le trou qui communique dans le fond, et par où l'air doit arriver. On a une autre pièce, figurée exactement en pipe dont le tuyau aurait 15 ou 20 centim. de long, et dont le corps, de même diamètre la cassolette sur laquelle il doit s'emboîter en forme de couvercle, est environ d'un tiers plus haut qu'elle. Le tuyau de cette pipe peut avoir 20 ou 25 millim. de diamètre; mais son orifice doit être res-

serré et n'avoir que 5 millim. Il faut aussi une petite grille à l'endroit qui sépare le tuyau du corps de la pipe, afin qu'en soufflant le tabac ne soit pas poussé dans le tuyau. Quand le tout est préparé, on adapte la cassolette au bout du soufflet, et on l'emplit aux trois quarts de charbon enflammé; de l'autre côté on emplit la pipe de tabac à fumer, on la renverse et on l'adapte sur la cassolette, dont le feu allume le tabac dans l'instant. On prend le soufflet, on approche le tuyau de la pipe à 10, 8, 5, et même 2 centim. de l'endroit où sont les pucerons; on souffle, la fumée s'échappe avec force et enveloppe les pucerons qu'elle tue sur-le-champ, sans nuire en aucune manière aux plantes les plus délicates.

3° *Le Puceron lanigère*, que l'on n'avait jamais vu à Paris avant 1818, est maintenant dans tous les jardins de la capitale et des environs où il y a des pommiers, sur lesquels il se multiplie avec une rapidité effrayante, et cause de grands ravages par ses piqûres, qui, produisant des exostoses très nombreuses, nuisibles au cours de la sève, font languir les branches, les mènent à la stérilité et même à la mort. On reconnaît aisément la présence de ce puceron sur un pommier, au duvet blanc et floconneux qu'il produit et dont il s'entoure; mais le moyen de le détruire complètement n'a pas encore été trouvé. L'huile le tue bien, lorsqu'elle peut l'atteindre; mais le moyen de huiler entièrement un grand pommier? Les moyens chimiques ont été encore moins efficaces que l'huile, et nous sommes à attendre qu'une influence atmosphérique nous débarrasse de cet ennemi de nos pommiers.

4° *Les Fourmis*, selon de Réaumur, sont attirées par les pucerons, dont les excréments sont sucrés. « Malgré l'autorité de ce célèbre naturaliste, dit Duhamel, je crois qu'on peut encore mettre en question lequel des pucerons ou des fourmis s'attirent. En effet, ayant délivré un arbre des fourmis, elles se sont jetées sur un arbre voisin: dès le lendemain ses plus tendres feuilles ont commencé à se contourner; la contraction de leurs nervures a formé des enfoncemens le long de la grosse arête. Le mal a fait des progrès rapides, sans que j'aie pu, pendant cinq ou six jours, découvrir aucun puceron; enfin j'en ai aperçu quelques-uns, et en peu de temps leur nombre s'est accru considérablement. J'ai encore observé que les pucerons n'ont pas subsisté long-temps sur les arbres dont les fourmis ont été délogées; que, quand les fruits sont mûrs, les fourmis les attaquent, s'ils ont la peau très fine, comme les pêches violettes et les avant-pêches, ou, profitant des ouvertures faites par d'autres animaux, s'en nourrissent et abandonnent ou négligent les pucerons, qui disparaissent bientôt. Ces faits, dont j'ai été plusieurs fois témoin, me feraient imaginer que les fourmis préparent aux pucerons des établissemens dans les enfoncemens qu'elles occasionnent sur les feuilles, et peut-être de la nourriture dans une multitude de petites plaies que leurs morsures font à l'épiderme et au parenchyme des feuilles; qu'ensuite les pucerons s'y logent, et, selon M. de Réaumur, régaler les fourmis de leurs excréments. Quoi qu'il en soit, je regarde les pucerons comme des ennemis moins dangereux que les fourmis, qui fatiguent beaucoup un arbre et le font même périr, si elles s'opiniâtrent à l'attaquer plusieurs années consécutives. Il faut les faire tomber en secouant les branches, et ensuite envelopper la tige de l'arbre avec de la laine ou du coton imbibé d'huile d'aspic, ou d'huile d'olive, ou mieux, d'huile de cade; ou bien, remplir d'eau un godet de cire formé autour de la tige, et si c'est un arbre d'espalier, le dépalisser et le tenir éloigné du treillage, ou retrancher les feuilles tendres et les extrémités des pousses; car les fourmis et les pucerons ne s'attachent point au bois formé, ni aux feuilles dures, ou répandre quelques gouttes d'huile de cade sur la tige et sur les endroits de l'arbre les plus fréquentés des fourmis. Quelquefois j'ai vu cette huile les chasser presque en un instant et sans retour; souvent aussi elle a été sans effet.

« Ces expédiens, et tout autre qu'on peut employer pour écarter cet insecte, procurent au moins à un arbre la délivrance de son ennemi et l'avantage de pouvoir se remettre de ses pertes; mais c'est au préjudice de son voisin, qui est aussitôt attaqué: de sorte que tous les moyens destructeurs sont préférables, comme de chercher la fourmillère, en boucher l'entrée, si elle est dans un mur, y jeter de l'eau bouillante, si elle est en terre ou sous des pierres. Pendant la grande chaleur du jour placer au pied de chaque arbre un pied de bœuf à moitié écorché, une poignée de mousse, sur laquelle on répand du miel ou quelque sirop, et jeter ces appâts dans l'eau, lorsque les fourmis y sont rassemblées en grand nombre; un vase rempli d'eau miellée, des fioles pendues aux branches et remplies à

moitié de la même liqueur, etc. Cette guerre exigeant moins de force que d'opiniâtreté à la poursuite des ennemis, on peut en confier le soin à un enfant, qui, s'il ne les extermine pas, du moins en diminuera beaucoup le nombre. »

5° *Les Chenilles* communes, les chenilles livrées et les hannetons dévorent quelquefois toutes les feuilles des arbres et attaquent le fruit même. Les détruire est le seul remède. Le savon dissous dans l'eau fait périr les chenilles. On peut en écraser ou brûler un grand nombre au lever du soleil, lorsqu'elles sont rassemblées par pelotons sur les arbres, si on a laissé échapper quelques-uns de leurs nids pendant l'hiver, saison où ils sont si aisés à voir et à saisir.

6° *La Lisette* et la petite chenille verte, qui rongent les boutons et les fleurs, et coupent le jeune bourgeon, méritent le même traitement.

7° *Les Tigres* sont de petits insectes ailés; mouchetés de gris, de brun, de violet, etc., qui mangent le parenchyme des feuilles du poirier, surtout du bon chrétien d'hiver en espalier au midi. Je ne connais aucune drogue dont la force antipathique les fasse périr ou fuir. Lorsque les feuilles sont tombées, il faut les brûler et ratisser ou frotter rudement l'écorce pour enlever leur frai.

8° *Les Limaçons et Limaces* sont friands de fraises et de pêches. Il faut les surprendre le soir et le matin, ou après une petite pluie, lorsqu'ils se mettent en campagne et lorsqu'ils se retirent. Une corde de crin tendue le long d'un espalier, de façon qu'elle touche partout la terre, et qu'elle fasse une révolution autour du pied de chaque arbre, est un rempart qu'ils osent rarement franchir, par la crainte d'offenser leur ventre délicat contre les poils rudes dont elle est hérissée.

La Punaise dont il s'agit ici, très différente de l'insecte connu sous ce nom, et si détesté dans les logemens, est la même que la punaise d'oranger, *coccus citri*. C'est un gallinsecte dont le corps est couvert d'une peau ou écaille mince et rempli d'une liqueur blanchâtre. Vu par le ventre au microscope, cet insecte a six pieds et deux antennes. Pendant sa jeunesse il marche assez vite, mais bientôt il se fixe et s'attache fortement à l'écorce des arbres et aux feuilles par des filets très déliés qui naissent des bords intérieurs de son écaille. Dans cet état il prend toute sa croissance, jette ses œufs et périt ensuite. Son écaille se dessèche et se durcit, couvre ses œufs et une poussière blanche en laquelle s'est convertie la liqueur qui remplissait son corps. Ses œufs éclosent à la fin de mai et en juin, et la plupart des jeunes punaises sont fixées au mois d'août et même plus tôt. Les fourmis suivent la punaise, et leurs excréments noircissent les feuilles, les branches et le fruit même, et les rendent fort désagréables à la vue. Pour les détruire, on ratisse avec le dos d'un couteau, ou l'on frotte avec un linge rude ou une brosse, les branches infectées, pendant l'hiver ou au commencement du printemps, avant que les œufs soient éclos. Peut-être vaudrait-il mieux le faire dès l'automne, avant que les punaises aient jeté leurs œufs, et tremper la brosse dans de l'eau où l'on aurait délayé du fiel de bœuf. J'ai délivré des orangers de la punaise en trempant leur tête dans un baquet plein de cette eau.

10° *Les Guêpes* font beaucoup de dégât sur les fruits. Pour en diminuer le nombre, il faut, pendant la nuit, détruire avec le feu ou l'eau bouillante tous les guépiers qu'on pourra découvrir, ou mettre près des arbres un pot frotté de miel ou rempli d'eau miellée.

11° *Les Loirs, Rats, Souris*, etc., se détruisent avec des quatre de chiffre, des ratières de toute espèce, des appâts empoisonnés placés avec les attentions que tout le monde connaît, et qui sont les armes ordinaires contre ces animaux; mais il faut en faire usage avant la maturité des fruits, autrement les appâts seraient inutiles.

12° *Les Oiseaux*. On les tue à coups de fusil, on les prend avec de la glu, et on les écarte avec des épouvantails.

13° *La Grêle* est un fléau contre lequel il n'y a pas de remède, jusqu'à ce que les paragrêles répondent aux espérances de leur inventeur. Il faut rabattre au-dessous du mal les branches qui ont été frappées, quand les meurtrissures sont considérables, car elles dégénèrent très souvent en chancres.

Arroser pendant l'été la tête des arbres, même ceux en plein vent, est une très bonne pratique : en lançant l'eau contre les feuilles et le jeune bois, on fait périr beaucoup d'insectes, leur frai, ou les petits qu'ils y déposent. D'ailleurs ce lavage tient les arbres propres, ils absorbent une partie de l'eau et croissent avec plus de vigueur.

CHAPITRE X.

TEMPS DE DÉCOUVRIR ET DE CUEILLIR LES FRUITS; MOYENS DE LES CONSERVER DANS LA FRUITERIE;
LEURS PROPRIÉTÉS ALIMENTAIRES ET MÉDICAMENTEUSES.

ARTICLE PREMIER. — Moyens d'amener les fruits à leur plus grande perfection.

La plupart des fruits ont besoin de l'action immédiate du soleil, soit pour perfectionner leurs sucres et leur parfum, soit pour acquérir des couleurs qui les rendent agréables à la vue. Les découvrir dès le temps de l'ébourgeonnement, du palissage, épargnerait ce nouveau soin; mais, outre qu'en retranchant alors un grand nombre de feuilles, l'arbre pourrait en souffrir, les fruits exposés aux ardeurs du soleil, les uns seraient brûlés et tomberaient, les autres prendraient beaucoup moins de grosseur qu'à l'ombre des feuilles, où la peau tendre et transpirant facilement s'étend et cède au renflement de la chair. Il suffit donc à l'ébourgeonnement de préserver les fruits de l'étiollement, en leur procurant la jouissance de l'air, sans les priver de l'ombre nécessaire à leur conservation et favorable à leur accroissement. Mais lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur, ou mieux, lorsque la couleur de leur peau, s'éclaircissant, montre qu'ils tendent à leur maturité, on retranche d'abord, non en arrachant, mais en coupant la queue de quelques feuilles sur un côté du fruit. Quelques jours après on en retranche d'autres sur l'autre côté; enfin, après un pareil intervalle, on retranche toutes celles qui lui portent encore ombrage, de sorte qu'en huit jours il se trouve entièrement découvert. Partageant cette opération et la faisant successivement, le fruit s'accoutume peu-à-peu aux rayons du soleil, et court moins risque d'en recevoir des coups dangereux; en peu de jours il prend couleur, et on peut l'augmenter en passant sur le côté de sa peau qui est frappé du soleil un pinceau trempé dans l'eau fraîche. Au reste, on ne découvre guère que les pêches, les abricots et quelques espèces de poires qui doivent être colorés.

ARTICLE II. — De la cueillette.

Il y a des fruits qui doivent acquérir leur parfaite maturité sur l'arbre : tels sont tous les fruits à noyau, tous les fruits rouges et les figues. Les signes de leur maturité sont : la couleur des uns, le parfum des autres, la facilité de quelques-uns à se détacher de la branche ou de la queue, etc. Un peu d'habitude instruit mieux les sens que tous les indices que nous pourrions détailler. Mais le pouce est un juge dommageable; les meurtrissures qu'il fait occasionnent bientôt la pourriture, et communiquent souvent à tout le fruit un goût désagréable. Tous ces fruits, surtout ceux qui ont du parfum, sont beaucoup meilleurs après avoir passé au moins quelques heures dans un lieu frais qu'en sortant de l'arbre.

Quelques fruits se cueillent un peu avant leur maturité : telles sont les poires sujettes à devenir molles ou cotonneuses, qui, acquérant plus lentement et plus successivement leur maturité dans la fruiterie que sur l'arbre, passent moins vite.

Enfin, les poires et pommes tardives, seule ressource de l'arrière-saison, ne mûrissent que longtemps après avoir été recueillis. On les laisse sur les arbres jusqu'à ce que les premières gelées de la fin de septembre ou du commencement d'octobre obligent de les mettre à couvert; car les fruits atteints de la gelée perdent leur saveur et se gâtent bientôt; et ceux qui sont cueillis trop tôt se fanent et n'acquièrent ni maturité, ni le goût qui leur est propre. Les poires sont plus sensibles à ces premiers froids que les pommes; celles d'api peuvent ordinairement demeurer sur les arbres jusqu'en novembre.

ARTICLE III. — De la fruiterie.

« La fruiterie, dit Duhamel, doit être un lieu sec, si bien orienté, construit, fermé de portes et de châssis, que ni la gelée ni l'humidité, les deux grands ennemis des fruits, ne puissent y pénétrer,

et que les rats et les souris n'y trouvent ni passage ni retraite. Les poêles qu'on voit dans quelques fruiteries les préservent de la gelée et de l'humidité; mais la chaleur qu'ils y répandent avance la maturité des fruits et en abrège la durée. Le pourtour intérieur doit être garni d'un ou de plusieurs rangs de tablettes ou planches bordées d'une tringle de bois pour retenir les fruits. Le milieu peut être occupé par des tables ou de pareilles tablettes (des armoires bien fermées seraient préférables aux tablettes). Les uns couvrent les planches de papier, d'autres de paille, de mousse bien sèche, etc.; d'autres les laissent nues. Quelques-uns étendent de la fleur de sureau sur les tablettes où doivent être placées les pommes, qui en prennent bien le parfum, comme elles contractent facilement l'odeur de la paille, du bois et de toutes les choses odorantes sur lesquelles on les laisse long-temps.

« Les fruits étant cueillis par un beau temps, on les porte dans la fruiterie; on les dispose de façon qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. On met chaque espèce séparément, et on pose les poires sur l'œil, parce que, les indices de maturité paraissant d'abord sur l'autre extrémité, elle doit être en évidence. Le papier dont quelques-uns enveloppent chacun des fruits les plus beaux et les plus précieux, ne peut que contribuer à leur conservation.

« Quand les derniers fruits sont placés dans la fruiterie, on ne l'ouvre plus que dans le milieu du jour, et seulement lorsque le temps est beau et sec; et dès que la saison devient rude et fâcheuse, on la tient exactement fermée. Cependant on la visite fréquemment, tant pour reconnaître l'état des fruits, que pour retirer ceux qui sont gâtés, dont la pourriture pourrait se communiquer à leurs voisins. »

La fruiterie du potager de Versailles est telle que demande Dubamel. Son pourtour est garni d'armoires dans lesquelles on enferme les fruits, et elle est beaucoup plus sèche qu'humide. Cependant cette fruiterie ne réunit pas toutes les qualités désirables: sa grande sécheresse fait transpirer trop abondamment les fruits et nuit à leur prolongation; ceux qui se trouvent enfermés dans les armoires sont souvent gâtés par leurs propres émanations. Une bonne fruiterie, selon nous, ne devrait être ni sèche ni humide; il faudrait que les fruits n'y pussent transpirer ni absorber. Un cellier sec nous semble le lieu le plus propre à la conservation des fruits; du moins se conservent-ils mieux dans un tel endroit que dans la fruiterie de Versailles, dont le plus grand défaut, selon nous, est d'être trop sèche. Nous connaissons plusieurs personnes qui ont fait placer des tablettes dans leur cave pour recevoir leurs fruits, qui s'y conservent d'autant mieux que la cave est moins humide. Enfin, la meilleure fruiterie est celle où les fruits transpirent et absorbent le moins possible, et où la température se tient constamment à 6 ou 8 degrés au-dessus de zéro.

ARTICLE IV. — Des propriétés alimentaires et médicamenteuses des fruits.

Pour donner quelques idées des propriétés des fruits considérés en général, il est nécessaire d'établir entre eux certaines divisions, au moyen desquelles ceux qui ont des qualités communes se trouvent groupés ensemble. Cependant cette distinction ne peut être faite que d'une manière bien incomplète, puisqu'il en est quelques-uns qui ont des propriétés tellement propres, qu'on ne pourrait les faire connaître exactement qu'en les considérant dans chacun isolément: tels sont les châtaignes, les amandes, les noix et plusieurs encore, qui sont en général solides, contiennent peu ou point de suc et sont formés d'une matière féculente renfermant plus ou moins d'huile, si on en excepte toutefois la châtaigne. Ils sont éminemment nutritifs, et jouissent de peu de propriétés médicamenteuses, si ce n'est l'huile qu'on en retire.

Tous les autres fruits se distinguent par une grande abondance de suc, une matière sucrée, quelques acides, et le plus souvent un arôme particulier et une matière colorante: ce sont les fruits proprement dits. Nous les diviserons en fruits acerbes et en fruits doux.

Les premiers forment une division bien tranchante, dans laquelle se trouvent naturellement placés les coings, certaines poires acides, le verjus, les fruits sauvages ou encore verts, et quelques autres dont l'acribité est telle qu'on ne peut les employer comme alimens qu'après leur avoir fait subir certaines préparations, mais principalement la coction. Comme médicaments ils sont astringens, peuvent suppléer les acides végétaux dans quelques cas, et ils provoquent la constipation.

Tous les fruits doux ou sucrés sont ceux dont le sucre est assez abondant pour que l'acide paraisse doux, ou dont l'acide est assez doux pour que le sucre domine : tels sont les fruits rouges, cerises, groseilles, fraises, framboises, mûres, etc., les prunes, les pêches, les abricots, les poires, les pommes, les figues, les oranges, et surtout les raisins. Ces fruits sont pourvus d'une grande abondance de suc, qui se prend facilement en gelée, pour peu qu'on y mêle du sucre. Ils sont en général peu nourrissants et très rafraîchissants; mais il faut remarquer qu'ils sont d'autant plus nourrissants qu'ils ont moins de suc, et qu'ils sont d'autant plus rafraîchissants qu'ils en contiennent davantage et que ce suc est plus acide. Ainsi la figue est plus nourrissante que la cerise, la groseille est plus rafraîchissante que l'abricot.

Tout le monde connaît les différentes préparations qu'on fait subir aux fruits : elles ont pour objet d'en diminuer l'acidité ou d'en rendre la saveur plus agréable. Mais de là résulte nécessairement dans la propriété rafraîchissante une diminution proportionnée à la quantité de sucre ajouté, jusqu'au point d'en faire une substance échauffante, quand ce dernier est surabondant.

Telles sont, mais d'une manière bien générale, les propriétés alimentaires et médicamenteuses des fruits. Quant aux accidens qu'ils peuvent causer, il faut presque toujours les rapporter à l'abus ou au mauvais choix. C'est ainsi qu'on trouve ordinairement la source d'un cours de ventre, qui résulte de leur usage, dans l'excès qu'on en a fait, ou dans la qualité de ces fruits trop verts ou détériorés. C'est encore ainsi que les fruits qui ont subi spontanément un commencement de fermentation acide, produisent dans notre estomac une acidité tellement active, qu'il en résulte des douleurs assez affreuses pour simuler la colique de plomb.

Duhamel, après avoir indiqué la manière de ranger les fruits dans la fruiterie, paraît renvoyer de suite le jardinier continuer ses travaux, en ajoutant ce qui suit :

« En novembre on laboure les plates-bandes des espaliers, et si l'on soupçonne que la langueur de quelques arbres vienne de la maigreur ou de l'épuisement du terrain, on fait à 30 ou 60 centim. de distance du pied de l'arbre une tranchée large de 1 mètre ou 1 mètre 30 cent., dont la profondeur descende jusqu'aux racines; on la remplit de bonne terre neuve, et on transporte ailleurs les terres usées qu'on en a tirées. S'il n'y a pas de bonne terre à portée, il faut faire la tranchée moins profonde, afin de ne pas découvrir les racines, la remplir de fumier pourri, mais non réduit en terreau; fumier de cheval si le terrain est fort et froid; fumier de vache s'il est léger. La tranchée demeure ouverte et le fumier à découvert jusque vers la mi-février, qu'on le recouvre avec la terre tirée de la tranchée. Au mois de novembre suivant, on donne un labour profond pour mêler la terre avec le fumier, qui sera alors bien consommé.

« Quelques jardiniers rejettent le fumier comme préjudiciable aux arbres et à la qualité des fruits. Il est certain qu'on ne doit pas fumer de jeunes arbres qui ne peuvent pas avoir épuisé le terrain où ils sont plantés, à moins qu'ils ne soit très mauvais, auquel cas, il ne fallait pas le planter d'arbres, qui, avec le secours même des engrais n'y réussiraient jamais bien. Pareillement le fumier est inutile, et pourrait même être nuisible à des arbres qui poussent avec vigueur et nourrissent bien leurs fruits. Mais lorsque des arbres sont modérés, il est bon de les soutenir avec quelque engrais, et lorsque leurs productions montrent qu'ils s'affaiblissent ou qu'ils languissent, il est nécessaire de les fumer pour les ranimer et leur fournir une subsistance plus abondante, sans craindre que la qualité des fruits en soit altérée. Car, 1° les fruits de tout arbre faible, malade, languissant, sont mauvais ou médiocrement bons : par conséquent, tout ce qui peut contribuer au rétablissement de l'arbre, contribue aussi à rendre la qualité à ses fruits. 2° La plupart des fruits, et quelques-uns en particulier, comme pêches, prunes, cerises, plus ils sont gros, relativement à leur espèce ou variété, meilleurs ils sont, pourvu que leur grosseur ne vienne pas d'un excès d'humidité dans le terrain; et si un petit abricot de plein vent est préféré à un gros abricot d'espalier, ce n'est pas parce qu'il est petit, mais pour sa qualité, à laquelle l'espalier et le plein vent mettent une différence plus sensible dans ce fruit que dans tout autre. 3° Enfin, la pratique des plus habiles cultivateurs, autorisée par le succès, ne laisse aucun lieu de douter, qu'à défaut de bonnes terres, le fumier est avantageux aux arbres. »

EXPLICATION

DES DEUX PLANCHES DE L'INTRODUCTION.

PLANCHE PREMIÈRE.

Fig. 1. Greffe par approche.

— 2. Greffe cauchoise.

— 3. Greffe Kuffner.

— 4. Greffe Huard.

— 5. Greffe Riché.

— 6. Greffe anglaise.

— 7. Greffe en fente.

— 8. Greffe Vilmorin.

— 9. Greffe La Quintinye.

— 10. Greffe Pliné, ou en couronne.

Fig. 11. Rameaux préparés pour être greffés en couronné.

— 12. Manière de fendre l'écorce pour placer un écusson.

— 13. Lèvres de l'écorce ouvertes pour recevoir l'écusson.

— 14. Écusson vu en dedans.

— 15. Écusson vu en dehors.

— 16. Écusson mis en place.

— 17. Sujet préparé pour recevoir la greffe en flûte.

Fig. 18. Anneau d'écorce, muni d'un bouton, pour remplacer un pareil anneau supprimé au sujet.

— 19. Autre manière de préparer la même greffe.

— 20. Anneau d'écorce fendu longitudinalement du côté opposé à l'œil, quand il se trouve trop étroit pour le sujet.

— 21. Greffoir ordinaire.

— 22. Serpette ordinaire.

— 23. Serpette anglaise.

PLANCHE DEUXIÈME.

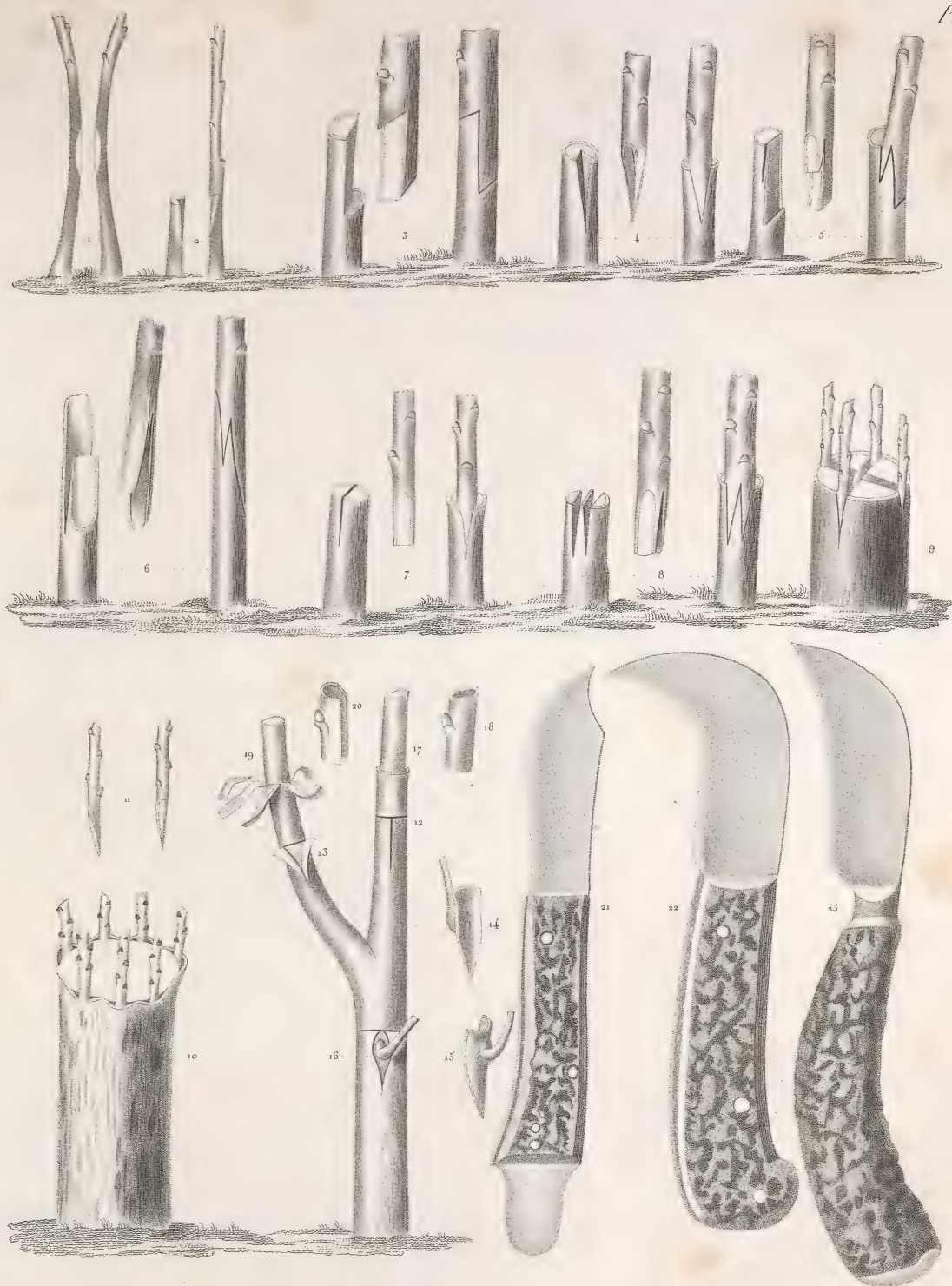
Fig. 1. Taille palmette.

— 2. Taille fanon.

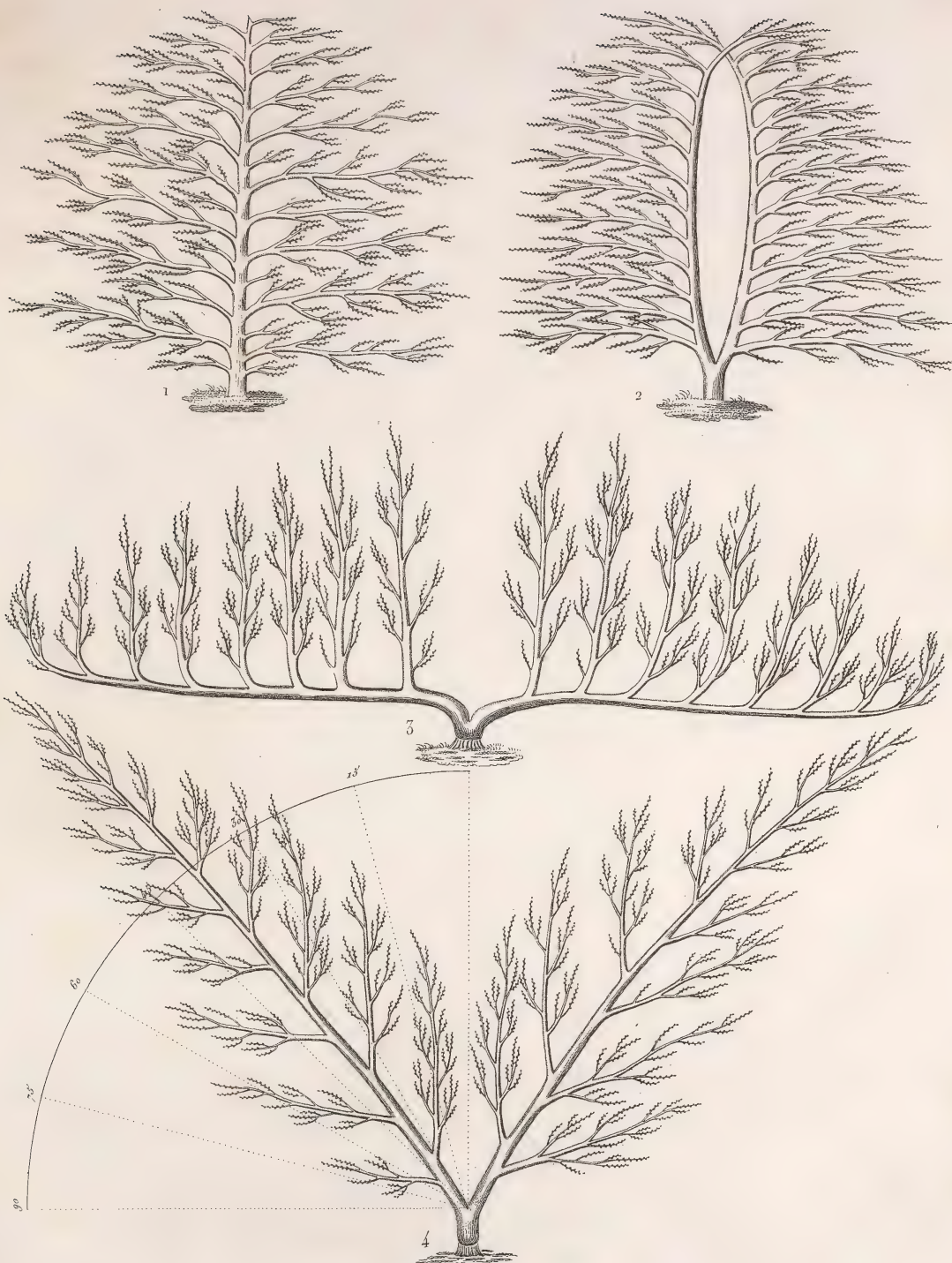
Fig. 3. Taille en candélabre.

— 4. Taille à la Montreuil.





Greffes diverses.



Caille des arbres.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS L'INTRODUCTION.

	Pages.
INTRODUCTION A LA CONNAISSANCE DES VÉGÉTAUX.	1
CHAPITRE PREMIER. — ANATOMIE VÉGÉTALE.	2
ART. 1 ^{er} . De la texture des végétaux.	3
ART. 2. De la division des végétaux en trois grandes classes.	Ib.
ART. 3. Les acotylédons.	Ib.
ART. 4. Les monocotylédons	4
ART. 5. Les dicotylédons.	Ib.
ART. 6. De la moelle.	Ib.
ART. 7. Du bois.	5
ART. 8. De l'écorce.	Ib.
ART. 9. De l'épiderme	7
ART. 10. Des différens liquides contenus dans les vaisseaux des plantes.	8
ART. 11. De l'air contenu dans les végétaux.	Ib.
CHAPITRE II. — PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.	9
ART. 1. Des mouvemens qu'exécutent les végétaux.	Ib.
ART. 2. De la nutrition.	10
ART. 3. Des différentes substances contenues dans la sève des végétaux.	Ib.
ART. 4. Du mode d'accroissement des végétaux.	11
ART. 5. De la transpiration sensible et insensible des plantes.	Ib.
ART. 6. Des sécrétions.	Ib.
CHAPITRE III. — DE LA REPRODUCTION ET DE LA DURÉE DES VÉGÉTAUX.	12
ART. 1. Idée générale sur les fleurs.	Ib.
ART. 2. De la fécondation.	Ib.
ART. 3. De l'influence de la fécondation sur le fruit.	13
ART. 4. De la germination	14
ART. 5. De la durée et du dépérissement des végétaux.	Ib.
CHAPITRE IV. — HISTOIRE DES ARBRES FRUITIERS.	15
ART. 1 ^{er} . De l'origine des arbres fruitiers.	Ib.
ART. 2. Des migrations des arbres fruitiers.	16
ART. 3. Époque de l'apparition des nouvelles espèces ou variétés de fruits.	Ib.
ART. 4. Des moyens propres à obtenir de nouvelles variétés de fruits.	Ib.
ART. 5. De ce qu'on entend par espèce et variété dans les arbres fruitiers	17
ART. 6. Bibliothèque pomologique.	Ib.
ART. 7. Synonymie des fruits	32

	Pages.
CHAPITRE V. — <i>DES PÉPINIÈRES.</i>	33
ART. 1. Du terrain propre à une pépinière	34
ART. 2. Du semis	<i>Id.</i>
ART. 3. Des mères.	35
ART. 4. Des soins qu'exige le plant jusqu'au moment où il doit être greffé.	<i>Id.</i>
ART. 5. Qualités que doivent avoir les sujets	36
ART. 6. Qualités que doivent avoir les greffes.	<i>Id.</i>
ART. 7. Des différentes sortes de greffes et des moyens de les faire.	37
ART. 8. Des soins qu'exigent les greffes et les sujets greffés.	40
CHAPITRE VI. — <i>DE LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS.</i>	41
ART. 1. Préparation du terrain	<i>Id.</i>
ART. 2. Choix des arbres et manière de les lever de la pépinière	42
ART. 3. De la distance entre les arbres.	<i>Id.</i>
ART. 4. De la saison et de la manière de transplanter les arbres.	43
CHAPITRE VII. — <i>DE LA TAILLE DES ARBRES.</i>	<i>Id.</i>
ART. 1. Généralités sur la taille des arbres à fruits à pépins.	44
ART. 2. Généralités sur la taille des arbres à fruits à noyau.	45
ART. 3. De l'ébourgeonnement.	<i>Id.</i>
ART. 4. Du pincement	<i>Id.</i>
ART. 5. Du palissage.	46
ART. 6. De l'arçure, de la plaie annulaire et du cran.	<i>Id.</i>
CHAPITRE VIII. — <i>DES DIFFÉRENTES FORMES QUE L'ON DONNE AUX ARBRES PAR LE MOYEN</i> <i>DE LA TAILLE.</i>	<i>Id.</i>
CHAPITRE IX. — <i>DES MALADIES ET DES ENNEMIS DES ARBRES FRUITIERS.</i>	48
ART. 1. Des maladies les plus graves et de leurs caractères	<i>Id.</i>
ART. 2. Des ennemis des arbres	53
CHAPITRE X. — <i>TEMPS DE DÉCOUVRIR ET DE CUEILLIR LES FRUITS; MOYENS DE LES CONSERVER</i> <i>DANS LA FRUITERIE; LEURS PROPRIÉTÉS ALIMENTAIRES ET MÉDICAMENTEUSES.</i>	56
ART. 1. Moyens d'amener les fruits à leur plus grande perfection	<i>Id.</i>
ART. 2. De la cueillette.	<i>Id.</i>
ART. 3. De la fruiterie	<i>Id.</i>
ART. 4. Des propriétés alimentaires et médicamenteuses des fruits.	57



POMOLOGIE

FRANÇAISE.

I.

TABLE

DES FRUITS DÉCRITS ET FIGURÉS DANS LE PREMIER VOLUME.

FAUX-TITRE. — TITRE. — INTRODUCTION A LA CONNAISSANCE DES VÉGÉTAUX.

AMANDIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. AMANDIER franc.	6. AMANDIER Pistache.	11. AMANDIER de Géorgie (fleurs).
2. — à gros fruit dur.	7. — à feuilles de Saule.	12. — — (fruits).
3. — commun.	8. — d'Italie.	13. — à grandes fleurs.
4. — des Dames.	9. — satiné.	14. — Amandier-pêcher.
5. — Sultane.	10. — nain.	

PÊCHER.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. AVANT-PÊCHE blanche.	14. PÊCHE mignonne hâtive.	27. PÊCHE Pourprée tardive.
2. — rouge.	15. — Belle bauce.	28. — Chancellière.
3. PÊCHE de Malte.	16. — Pourprée hâtive.	29. — Vineuse de Fromentin.
4. — Madeleine blanche.	17. — Vineuse, pourprée hâtive.	30. — Belle Chevreuse.
5. — Madeleine de Courson.	18. — Alberge jaune.	31. — Chevreuse hâtive.
6. — Cardinale.	19. — Rossanne.	32. — Chevreuse tardive.
7. PÊCHER d'Ispahan.	20. — Admirable.	33. — Pavie Madeleine.
8. — nain.	21. — Bourdine.	34. — Pavie de Pomponne.
9. PÊCHE Madeleine à moyennes fleurs.	22. — Téton de Vénus.	35. — Pavie jaune.
10. — Petite mignonne.	23. — Galande.	36. — Pavie tardif.
11. — Double de Troyes.	24. — Nivette.	37. — Grosse Violette hâtive.
12. — Grosse mignonne.	25. PÊCHER à fleurs doubles.	38. — Pêche-cerise.
13. PÊCHER à fleurs frisées.	26. PÊCHE blonde.	39. — Pêche Desprez.

ABRICOTIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. ABRICOT précocé.	4. ABRICOT de Hollande.	7. ABRICOT-pêche.
2. — blanc (Abricot pêche).	5. ALBERGIER franc.	8. — noir.
3. — commun.	6. — de Montgamet.	9. — noir à feuilles de Pêcher.

PRUNIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. PRUNELLIER.	18. PRUNIER gros Damas rouge, tardif.	35. PRUNIER bifère.
2. PRUNIER Myrobolan.	19. — gros Damas blanc.	36. — sans noyau.
3. — Cerisette.	20. — Perdrigon hâtif.	37. — Bricette.
4. — de Catalogne,	21. — Perdrigon normand.	38. — de Saint-Maurin.
5. — Précocé de Tours.	22. — Reine-claude.	39. — Quetsch.
6. — Royale de Tours.	23. — Reine-claude, violette.	40. — Ile-verte.
7. — Royale.	24. — à fleurs semi-doubles.	41. — Dame-Aubert.
8. — Monsieur hâtif.	25. — Abricotée rouge.	42. — Diaprée rouge.
9. — de Monsieur.	26. — Abricotée blanche.	43. — de Saint-Martin.
10. — gros damas violet.	27. — Dauphine.	44. — Suisse.
11. — petit damas violet.	28. — Virginale.	45. — Prune-Pêche.
12. — petit damas noir.	29. — Drap d'or.	46. — Belle de Riom.
13. — Damas d'Espagne.	30. — Mirabelle.	47. — de Jérusalem.
14. — Damas de Maugerou.	31. — Impératrice blanche.	48. — de la Galissonnière.
15. — Damas de Provence.	32. — Impératrice violette.	49. — de Briançon.
16. — Damas d'Italie.	33. — Impériale panachée.	
17. — Damas de Septembre.	34. — Sainte-Catherine.	

GENRE AMANDIER.



Le genre appartient à la famille des *Rosacées* : il se compose d'arbres et d'arbrisseaux à feuilles simples, alternes, et dont le caractère est d'avoir :

- 1° Un calice en godet, dont le limbe est divisé en cinq découpures ovales et ouvertes ;
- 2° Une corolle de cinq pétales oblongs, échancrés au sommet, insérés à l'orifice du tube du calice ;
- 3° Une vingtaine d'étamines plus courtes que les pétales et insérées au même lieu qu'eux ;
- 4° Un ovaire libre, ovale, soyeux, à un ou deux ovules, surmonté d'un style (rarement deux) de la longueur des étamines, terminé par un stigmate élargi, échancré latéralement ;
- 5° Un drupe ovale, aplati, soyeux, sec, contenant un noyau à deux valves, qui renferme une (rarement deux) amande dont la radicule est dirigée vers le sommet du fruit.

HISTOIRE, USAGE ET CULTURE.

On convient que le premier Amandier connu est originaire de la Perse. Il a conservé, chez nous, son habitude de fleurir dès février et mars, ce qui fait que ses fleurs sont souvent moissonnées par les gelées tardives de notre printemps. Soit par l'effet du hasard ou de la culture, il en est sorti des variétés qui ont l'amande amère, et d'autres qui ont l'amande douce, et, quoique tout le monde mange des amandes douces, vertes ou sèches avec plaisir, l'Amandier est peu cultivé aux environs de Paris comme arbre fruitier, probablement parce que sa récolte manque souvent, et que le commerce de Marseille nous en approvisionne à bon marché. Les pépiniéristes cultivent l'Amandier pour avoir des sujets sur lesquels ils greffent différentes sortes de pêchers, et ils préfèrent à cet effet l'amande douce à coque dure.

Quand des fécondations croisées ne dérangent pas l'ordre naturel, des amandes douces produisent des arbres à amandes douces ; mais on ne se fie pas trop à ce moyen de reproduction. On préfère greffer un rameau, dont on est sûr de l'espèce plutôt que de semer cette espèce.

L'Amandier aime une terre douce, légère, plus sèche qu'humide, et qui ait de la profondeur, car il pivote naturellement. On ne le cultive qu'en plein vent : il vient fort vite, s'élève à la quatrième grandeur et produit peu d'ombrage. Il est sujet à la gomme, et si, au moyen

de fentes longitudinales au travers de son écorce, on n'arrête pas les dépôts de cette substance, qui corrodent le bois et l'écorce, l'arbre périt en tout ou en partie.

Les amandes vertes se mangent en juillet: toutes mûrissent et se récoltent en octobre; celles qui sont douces et qui ont la coque tendre, se réservent pour les tables; les autres sont employées à faire de l'huile et différentes drogues. La farine, connue sous le nom de *pâte d'amande*, est employée en toilette pour nettoyer et adoucir la peau.

Avec des amandes douces, on fait des gâteaux, des biscuits, des massepains, des macarons, des conserves, des dragées, des pralines, des pâtes et différentes émulsions, entre autres l'orgeat. En Provence, on torréfie les amandes, et elles prennent un goût agréable de praline. On les appelle alors *amandes torrades*.

Les Amandiers se divisent d'abord en deux sections, à fruit doux et à fruit amer, quoique la ligne de démarcation ne soit pas bien tranchante; ensuite les variétés se distinguent à coque dure ou tendre, à l'époque de la floraison, à la grandeur des fleurs, à leur couleur, etc.

Linné avait réuni les Amandiers et les Pêchers dans le même genre. Aujourd'hui les botanistes les séparent comme l'avait fait Tournefort. En effet, outre le *facies* particulier de chacun, le fruit de l'Amandier se distingue de celui du Pêcher par la chair sèche non mangeable, et par son noyau non rustiqué.

AMANDIER COMMUN.

Amygdalus communis. Poit. et Turp.



INSI que son nom l'indique, cet Amandier est le plus cultivé aux environs de Paris, parce que ses amandes se vendent et se mangent sous le nom d'*amandes vertes* en juillet. Il croît promptement et a l'avantage d'élever facilement sa tête à une grande hauteur, et, par ce moyen, de ne porter aucun préjudice aux autres plantes qui croissent près de lui. Ses rameaux ne prennent jamais une grande étendue, et quoiqu'ils affectent une direction assez ouverte, ils ne peuvent former qu'une tête de moyenne grosseur.

Ses bourgeons sont souvent lavés de rouge du côté du soleil, et restent verts du côté de l'ombre; quelques-uns sont comme marbrés de grandes taches rougeâtres.

Les boutons à fruit sont coniques, pointus, dirigés en dehors, à écailles peu serrées et bordées de blanc; ils sont ordinairement solitaires sur les petites branches, mais deux à deux ou trois à trois sur les grosses branches à fruit: dans ce dernier cas, celui du milieu est souvent un bouton à bois.

Sur les jeunes arbres, les feuilles ont jusqu'à 5 pouces (18 à 20 centimètres) de longueur, mais sur les arbres formés, elles dépassent rarement 3 pouces (9 centimètres) de longueur; elles sont lancéolées, terminées en pointes aiguës, glabres et luisantes, bordées de dents arrondies, souvent inégales. Ces feuilles sont attachées par un pétiole long de 8 à 10 lignes (18 à 22 millimètres) de longueur, qui a le plus souvent son canal bordé de rouge et de deux petites glandes vers le sommet.

Les fleurs sont blanches, légèrement lavées de rose, larges de 12 à 15 lignes (28 à 36 millimètres); elles ont les pétales échancrés au sommet et longuement onguiculés à l'autre extrémité. Les filets des étamines sont blancs, terminés par de petites anthères jaunes. Duhamel dit qu'aucune espèce d'Amandier cultivé n'a les pétales aussi larges à proportion de leur longueur que celui-ci: c'est une grande erreur.

Le fruit est long de 14 à 15 lignes (32 à 34 millimètres) et large de 10 à 12 lignes (23 à 27 millimètres) dans son plus grand diamètre. Il diminue considérablement de grosseur vers la tête, qui est terminée par un petit mamelon formé par la base du style; le côté le plus convexe est muni d'un sillon qui se dessine du sommet à la base sur l'arête du noyau.

Toutes les amandes mûrissent en octobre, mais celles-ci se mangent en vert dans le mois de juillet et d'août. Quand on les laisse mûrir, leur chair ou *brou* s'ouvre en deux valves et quitte le noyau.



Amandier commun.

De l'École Supérieure de la Ville de Paris.

144.

Bouquet, d'Alp.

AMANDIER FRANC.

Amygdalus genuina. Poit. et Turp.



Q E tous les Amandiers à coque dure et dont l'Amande est amère, on ne cultive que celui-ci. Il s'élève très haut et n'a pas les feuilles aussi larges que la plupart de ses congénères.

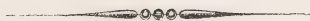
Sa fleur est grande, plus blanche que celle d'aucun autre Amandier; ses pétales se croisent et sont échancrés au sommet. Quand cette fleur est vieille, l'onglet de ses pétales rougit à peine; elle reste d'ailleurs fort long-temps épanouie et souvent la dernière.

Le fruit est long de 40 millimètres (18 lig.) avec son brou; sa coque est fort dure et contient une Amande amère, revêtue d'une tunique marquée de nervures rousses. Le brou commence à s'ouvrir en septembre, et l'Amande tombe en octobre.

On a figuré ici cet Amandier seulement comme type de genre, car on doit se garder de faire usage d'Amandes amères comme aliment.

EXPLICATION DES FIGURES.

1. Bouquet de fleurs.
2. Coupe verticale montrant l'insertion des pétales, des étamines, et les deux ovules dans l'ovaire.
3. Coupe horizontale d'un fruit.
4. Coupe verticale du même montrant l'Amande entière recouverte de sa tunique.
5. Embryon nu ou Amande montrant la gémulule au sommet, et les deux cotyledons un peu écartés.





Amandier franc.

Poiteau pinx.

De M. J. J. de Langlois.

Boissier sculp.

AMANDIER A GROS FRUIT DUR.

Amygdalus macrocarpa. Poit. et Turp.



I les Amandes étaient plus recherchées à Paris, ou plutôt si le midi ne fournissait pas à la consommation de la capitale et au-delà, les Pépiniéristes pourraient, par dessemis, trouver des variétés d'Amande supérieures à celles que nous connaissons, car c'est un genre qui varie aisément; mais l'industrie des pépiniéristes n'est pas encouragée à se porter de ce côté. L'espèce dont il est ici question n'est pas très ancienne: elle a été gagnée vers 1810 à Saint-Denis, par feu M. Decemet, avant qu'il n'allât fixer sa résidence à Moscou, au service de l'empereur de Russie.

Cette espèce est un peu plus forte que l'Amandier des dames, et mériterait d'être moins rare dans nos jardins.

Ses feuilles sont aussi plus larges, plus épaisses, longues de 80 à 108 millimètres (3 à 4 pouces). Le pétiole est ordinairement rougeâtre à la base, et muni de deux à quatre glandes vers son sommet.

Les boutons à fruits sont gros, coniques, donnent des fleurs qui s'étendent bien, et lorsqu'elles sont ouvertes leur diamètre est de 32 à 36 millimètres (14 à 16 lignes); les pétales légèrement teint de rose au sommet, ont l'onglet très court et la lame ovale-arrondie.

Le fruit, long de 34 à 43 millimètres (18 à 20 lignes) ou à-peu-près un tiers moins gros que celui de l'Amandier des dames, est aussi porté sur une queue moins grosse. Son brou est peu épais, mais sa coque l'est beaucoup; elle est dure, et contient dans son épaisseur de grands canaux remplis de grosses fibres.

L'Amande est grosse, aiguë du côté de la radicule, d'une saveur agréable, mais pas aussi douce que l'Amande des dames.

Elle mûrit à la fin de septembre, trois semaines ou un mois après l'Amande des dames.



Amandier à gros fruit dur.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet St.

AMANDIER DES DAMES.

Amygdalus mensarum. Poit. et Turp.



AI déjà dit que la fleur des amandiers était souvent moissonnée par les gelées tardives du printemps, et que ces arbres sous notre climat réclameraient la protection de l'espalier pour assurer leur récolte. Mais les amandes ne sont pas assez estimées pour qu'on leur accorde une place privilégiée réservée aux pêches, qui d'ailleurs en sont plus dignes, qui ne se mangent que fraîches, que le commerce ne peut nous envoyer dans cet état des pays chauds, tandis que les amandes nous sont facilement envoyées de la Provence à meilleur marché, et nous coûtent moins cher que si nous les cultivions nous-mêmes avec les soins nécessaires pour préserver leurs fleurs et leurs fruits des intempéries du printemps.

Nous ne cultivons donc l'amandier qu'en plein vent, pour, quand il peut résister aux gelées tardives en obtenir quelques amandes pour manger en vert, et nous comptons sur le commerce pour nous en fournir des sèches.

Quoi qu'il en soit, l'amandier des dames est d'une moyenne taille; il étend ses rameaux plus que les autres, et sa tête s'élève moins perpendiculairement; ses bourgeons sont gros, cylindriques, d'un vert clair, quelquefois rougeâtre du côté du soleil.

Les feuilles sont généralement petites, inégales, lancéolées, ordinairement creusées en gouttière, glabres des deux côtés, longues de 2 à 4 pouces et bordées de petites dents couchées; leur pétiole est canaliculé et muni de 2 à 6 glandes dans le haut.

Les fleurs se distinguent surtout par leur grandeur et par leur teinte plus rouge que dans les autres espèces (excepté celles de l'amandier-pêcher); elles sont larges de 18 lignes, et leurs pétales sont insérés sur de très grosses glandes.

Le fruit est long de deux pouces, de forme oblongue, un peu comprimé sur deux faces, convexe d'un côté, presque droit de l'autre, arrondi aux extrémités ou muni d'une petite pointe au sommet; son brou, drapé et souvent gommeux, s'ouvrant longitudinalement du côté qui n'est pas convexe, et découvre une coque à bois tendre sur laquelle on remarque des trous par où passaient les fibres qui l'unissaient au brou. Cette coque a dans son épaisseur un réseau de gros fibres que l'on dégage aisément, parce que la couche extérieure est plus tendre que l'intérieur, et qu'on la détruit en la frottant entre les doigts.

L'amande est grosse, blanche, excellente; elle est mûre et se détache de l'arbre vers la fin d'août.

Voici comme Duhamel explique la formation des coques tendres dans les amandes. « Le
« noyau, dit-il, est formé comme celui des autres amandes, de deux tables parallèles, dont
« l'intérieur est mince est assez solide ; la table extérieure est plus épaisse , mais si fragile
« que dans un transport un peu long, le frottement des amandes les unes contre les autres
« la réduit en poussière. Elle se forme long-temps après la table intérieure; de sorte que
« si, vers la fin du mois d'août, on enlève le brou de ces fruits, elle s'en distingue à peine et
« s'enlève en même temps. C'est ce retardement de sa production qui empêche son endur-
« cissement. »

Il y aurait bien quelque chose à opposer à cette explication ; mais mon respect pour la
mémoire de Duhamel me fait garder le silence.



Amande des Dames.

De l'imprimerie de Langlois.

Boissier Sc.

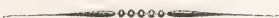
AMANDE SULTANE.

Amygdalus tenuis. Poit. et Turp.



'EST plus pour me conformer à l'usage que pour toute autre raison que je conserve le nom d'Amande sultane; car l'Amande qu'on désigne par ce nom diffère si peu de l'Amande des Dames, que je la regarde comme la même espèce. Le terrain, l'âge des arbres peuvent produire des différences fugitives qui s'évanouissent et reparaissent de temps en temps, mais sans caractères saillans.

L'amande, figurée ici sous le nom d'Amande sultane est un peu plus petite que l'amande des Dames, déjà publiée, et l'arbre qui la produit a souvent des ovaires à deux styles. La coque, également tendre, se brise facilement entre les doigts, et l'amande à la même douceur et la même bonté, c'est-à-dire qu'elle est excellente.





Amande sultane.

De l'imprimerie de Langlois.

325.

Bocourt sculp^t

AMANDE PISTACHE.

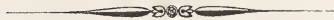
Amygdalus minor. Poit. et Turp.



ET Amandier est le plus petit de son genre; il est droit, très rameux; ses bourgeons sont d'un vert jaunâtre, tachetés de roux. Ses feuilles sont petites, étroites, lisses et luisantes.

Ses fleurs sont belles, larges de 40 millimètres (18 lig.), à pétales croisés, échancrés au sommet, et leur onglet devient d'un rouge violet vif, ainsi que le bas des étamines.

Le fruit est petit, soyeux, long seulement de 30 à 40 millim. (14 à 18 lig.), terminé en pointe obtuse; le brou se détache aisément de la coque vers le 20 août. Cette coque est plus dure que celle de l'Amande des Dames; car il n'est pas aisé de la briser entre les doigts, mais on la rompt facilement entre les dents. Elle contient une Amande douce, à la vérité, mais qui n'a pas la saveur agréable de l'Amande des Dames; elle ne sent presque rien. Au reste, il est probable qu'en Provence elle est meilleure, le climat de Paris étant trop froid pour beaucoup de fruits délicats.





Amandier pistache.

Griseau pinx.

De l'imprimerie de Langlois

Bocourt sculp.

Tab. 61.

AMANDIER A FEUILLES DE SAULE.

Amygdalus heterophylla. Poit. et Turp.



ENDANT de l'abricotier noir par la diversité de ses feuilles, cette singulière variété est un petit arbre très touffu qui produit beaucoup de branches chiffonnes de peu de durée; une partie de ces branches a toutes les feuilles oblongues, lancéolées, lisses, uniformes comme celles des autres espèces, mais toujours plus courtes; tandis que l'autre partie les a plus petites, étroites, lancéolées, inégalement et profondément dentées, sinueuses mêmes, plus blanches et bordées d'un petit liséré argenté; les unes et les autres ont le pétiole muni de si petites glandes qu'il faut la loupe pour les voir. Une branche âgée peut paraître porter ces deux sortes de feuilles, mais les pousses de l'année n'en ont jamais que d'une sorte.

Telle branche fleurit beaucoup, et telle autre ne fleurit jamais; et l'on voit que ce sont les branches à grandes feuilles qui fleurissent et que ce sont celles à petites feuilles qui ne fleurissent pas. Telle autre ouvre ses fleurs quinze jours ou trois semaines plus tard que sa voisine. Toutes ces fleurs sont moins grandes que dans les variétés d'Amandier de leur espèce; elles sont bien rondes, planes, légèrement lavées de rouge; leurs pétales se touchent, sont ovales-arrondis, un peu tourmentés, ayant une ou deux échancrures à leur sommet. Le reste comme dans les autres espèces.

Le fruit est long de 40 à 43 millim. (18 à 19 lignes), bien gonflé, peu velu et moins hâtif que celui d'Italie. Sa coque est plus dure que tendre, on ne peut la briser entre les doigts; mais elle cède aisément sous la dent. Son Amande est aussi moitié douce et moitié amère, de sorte que l'arbre est mélangé dans toutes ses parties. On ne remarque jamais aucun fruit sur les rameaux qui n'ont que des feuilles de saule: cependant il me semble leur avoir vu quelques fleurs. On peut considérer ces branches stériles comme le résultat d'une maladie ou d'un vice dans l'organisation.

Le catalogue du Luxembourg place cet Amandier parmi ceux à coque dure et à Amande douce. Je puis assurer que sa coque n'est pas très dure, et que son Amande n'est pas tout-à-fait douce.



Amandier à feuilles de saule.

335.

Poitau pinx.

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.

AMANDIER D'ITALIE.

Amigdalus decipiens. Poit. et Turp.



ET arbre a un beau port, il tient bien ses rameaux, et son écorce est très grise.

Ses bourgeons sont gros, courts, obtus, marbrés de rouge, et plus rouges auprès des yeux qu'ailleurs.

Les feuilles sont planes, luisantes, d'un vert un peu glauque, terminées en pointe aiguë, finement dentées, à pétiole long, blond, muni de quelques glandes brunes au temps de la maturité des fruits. La longueur moyenne de ces feuilles est de 95 mill. (3 pouces et demi).

Les fleurs sont peu nombreuses, et ne se développent que quand l'arbre a déjà beaucoup de verdure; elles sont petites en raison des autres fleurs d'Amandier, planes, à pétales distans, ovales-oblongs, échancrés au sommet, rétrécis en coin, allongé à la base.

Le fruit est beau, aplati, obtus, long de 40 millim. (18 lignes), rougeâtre du côté du soleil et marqué de points cramoisis; il a le sillon de l'arête si prononcé et si étroit, qu'on croirait qu'un couteau y a passé, sa coque est assez épaisse, peu ou point celluleuse; on la brise aisément entre les doigts; le brou qui la recouvre n'est pas épais, et il commence à s'ouvrir sur l'arbre vers le 10 septembre. L'amande est belle, bien blanche, mais un peu amère, d'où vient l'épithète *trompeuse* qu'on lui a donnée.





Amandier d'Italie.

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.

AMANDIER SATINÉ.

Amygdalus orientalis. Poit. et Turp.



ET Amandier, très remarquable par la blancheur de ses feuilles, est un petit arbre qui ne s'élève guère au-delà de 5 à 6 mètres (15 à 20 pieds) sur un tronc gros comme la jambe, couvert d'un épiderme dont les fibres sont circulaires comme dans les Cerisiers : ses rameaux sont nombreux, très divisés, divergens, presque épineux, et lui forment une tête arrondie et très garnie; ses bourgeons sont un peu velus, quelquefois cendrés, le plus souvent rouges du côté du soleil et verts du côté opposé.

Les feuilles sont oblongues ou lancéolées, blanchâtres des deux côtés, creusées en gouttière, souvent ondulées sur les bords, finement crénelées, longues de 6 à 9 décimètres (2 à 3 pouces). Le pétiole est muni au sommet de deux ou trois petites glandes, et à la base de deux stipules très menus.

Les fleurs sont nombreuses, blanches, légèrement lavées de rose, bien ouvertes, larges de 3 centimètres (1 pouce). Le calice a son intérieur tapissé d'une lame rousse, les pétales sont ovales, constamment échancrés au sommet et légèrement ongiculés à la base; ces fleurs s'épanouissent souvent dès février, et il n'y a guère d'années qu'on ne voie l'arbre couvert de fleurs et de neige en même temps, et c'est à sa grande précocité qu'on attribue son peu de rapport; car il est naturel de penser que ses premières fleurs gèlent, et qu'il n'y a que les dernières développées qui peuvent fructifier sous notre climat.

Le fruit est long de 2 centimètres (1 pouce), blanchâtre, terminé par une petite pointe; la peau, ou la partie coriace, s'ouvre sur l'arbre et laisse voir une coque très dure, comprimée, marquée sur les deux faces de sillons anastomosés, peu profonds; cette coque est terminée par une pointe courte et piquante; elle contient une amande un peu amère qui n'est pas désagréable à manger. Si elle était plus grosse et si l'arbre était plus fertile, il mériterait d'être cultivé comme arbre fruitier, mais on ne l'a considéré jusqu'aujourd'hui que comme un arbre d'agrément.

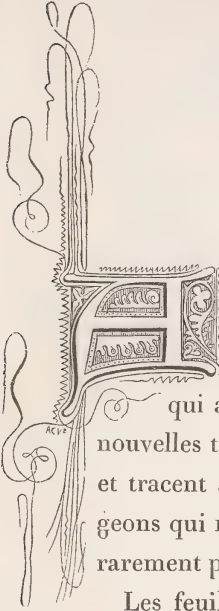
Il arrive souvent qu'un arbre vigoureux conserve une partie de ses feuilles pendant l'hiver; mais je ne crois pas que cela soit suffisant pour lui mériter l'épithète de *Perenne* que lui a donné Willdenow.

On observe des individus qui ont des fleurs beaucoup plus petites que dans celui qui a servi à cette description, et d'autres dont les feuilles sont beaucoup plus larges; de sorte qu'il existe au moins trois variétés de cette espèce.



Amandier Satiné?

AMANDIER NAIN.



Amygdalus nana. Poit. et Turp.

ARBRISSEAU produisant plusieurs tiges grêles, droites, peu rameuses, dont la grosseur atteint rarement celle du petit doigt, et la hauteur celle de 1 m. 30 cent. (3 à 4 pieds). Dans un terrain qui a de la profondeur, ses racines s'enfoncent et produisent peu de nouvelles tiges; mais si la couche de bonne terre est mince, elles coulent, et tracent à peu de distance de la superficie, et produisent çà et là des drageons qui multiplient l'espèce, et remplacent les anciennes tiges, qui vivent rarement plus de six à huit ans.

Les feuilles sont petites, oblongues, lancéolées, bordées de petites dents piquantes qui les distinguent des feuilles de l'Amandier de la Géorgie.

Les fleurs sont nombreuses, roses, et leurs pétales sont plus étroits et peut-être plus longs que dans celui de la Géorgie : les étamines offrent encore des différences remarquables; dans l'Amandier Nain, les filets rougissent beaucoup, et les anthères sont rousses ou couleur de brique; dans l'autre, ils restent presque blancs, et les anthères sont d'un jaune pâle jusqu'à leur dessiccation.

Le fruit est petit, comprimé, roux, plus velu que ceux des grandes espèces cultivées, mais un peu moins que celui de la Géorgie. La coque est dure et n'a pas de pores à la surface : elle contient une amande légèrement amère.

L'Amandier Nain est un des ornemens des jardins pendant le mois d'avril, par le mélange des fleurs qui passent du rose au violet avec ses feuilles naissantes, ce qui le rend extrêmement agréable à la vue. On le multiplie de drageons, de greffe, et par semis.

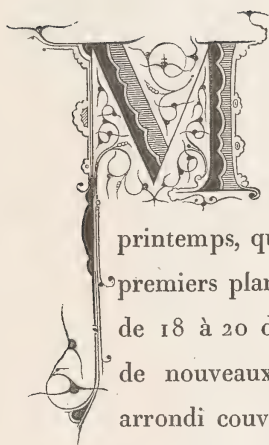
Duhamel pense que si on fécondait les ovaires de cet arbrisseau avec le pollen d'une grande espèce à amande douce, il pourrait en résulter une variété naine qui porterait des amandes douces.



Amandier Nain.

FLEURS

DE L'AMANDIER DE GÉORGIE.



MESSIEURS les Souscripteurs peuvent se souvenir qu'ils ont reçu dans la trois cent quatrième livraison le fruit de l'Amandier de Géorgie. Aujourd'hui nous espérons leur faire plaisir en leur présentant un rameau en fleurs de ce charmant arbrisseau du printemps, qui orne si agréablement les plates-bandes d'un parterre, les premiers plans des bosquets et des massifs. Il ne s'élève qu'à la hauteur de 18 à 20 décimètres (5 à 6 pieds); mais comme il pousse chaque année de nouveaux drageons du pied, il forme naturellement un buisson arrondi couvert de jolies fleurs roses pendant les premiers beaux jours du printemps. D'ailleurs l'arbrisseau n'est pas délicat, et se multiplie facilement de graines et par drageons.

Parmi ses fleurs, les unes manquent de pistil, ou sont stériles; les autres sont munies de cet organe, et produisent des fruits. La fleur ouverte à gauche du dessin est stérile, et celle à droite est fertile.





Amandier de la Georgie.

De l'Imprimerie de Langlois

192.
Bouquet de

AMANDIER DE LA GÉORGIE.

Amygdalus Georgica. Poit. et Turp.



HARMANT arbrisseau du printemps, voisin de l'Amandier nain, mais qui s'en distingue par une taille plus élevée (18 à 20 décim.), plus touffue, par ses feuilles plus grandes, dont la dentelure est égale, courte, non piquante, comme dans l'Amandier nain.

Au printemps, cet arbrisseau se couvre d'une immense quantité de belles fleurs roses, qui persistent ou se succèdent pendant plus de quinze jours, et qui le rendent l'un des plus intéressans de la saison.

Certains individus ne portent que des fleurs mâles, et sont, par conséquent, stériles; d'autres ont parmi des fleurs mâles, beaucoup de fleurs hermaphrodites fertiles, dont l'ovaire est ovale, soyeux, surmonté d'un style plus court que les étamines, nu dans la partie supérieure et terminé en stigmate à tête aplatie.

Le fruit a la forme et la grosseur de celui de l'Amandier nain, mais il est plus roux et plus velu; la chair de son brou est moins épaisse; la coque, également sans pores à la surface, est un peu plus dure, et contient une amande amère.

Cet arbrisseau fleurit une douzaine de jours avant l'Amandier nain; on le multiplie aisément de drageons, de marcottes et par le semis; mais il lui faut une bonne terre.

Nous n'avons rien de bien certain sur son origine. Il a été remarqué à Paris pour la première fois, en 1800. Les Anglais en font une variété de l'Amandier nain; Desfontaines le croit originaire de la Géorgie ou du Caucase, et dit qu'on le doit à Olivier; mais l'ayant présenté moi-même à ce naturaliste voyageur, il ne l'a pas reconnu et ne le possédait pas dans son herbier.



Amandier de la Georgie.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet. No.

AMANDIER A GRANDES FLEURS.

Amygdalus grandiflora. Poit. et Turp.



Les pépiniéristes laissaient fleurir et fructifier tous les amandiers qu'ils élèvent dans leurs pépinières avant de les greffer, nous aurions probablement à présent un grand nombre de variétés de ce genre, remarquables par la beauté, la grandeur et la couleur de leurs fleurs, et sans doute par la grosseur et la bonté de leurs fruits. Mais il ne s'est pas encore trouvé d'amateur qui affectionnât l'amandier comme il s'en est trouvé pour les autres arbres qui, par des semis successifs et répétés, ont produit des variétés dont aujourd'hui se glorifient nos jardins, et dont elles sont devenues le plus bel ornement.

Cependant le directeur de la pépinière du Luxembourg a fait quelques essais à cet égard, et parmi les variétés nouvelles qu'il a obtenues, j'ai particulièrement remarqué celle qui fait l'objet de cet article, et dont on peut voir la figure ci-contre.

C'est un arbre d'un beau port, à écorce luisante, et dont les rameaux s'étalent beaucoup. Il fleurit considérablement.

Ses feuilles sont grandes, longues de 7 à 9 millimètres, fortement carénées, lisses, mais peu luisantes, d'un vert légèrement glauque; elles ont le pétiole long et muni de quelques petites glandes.

Les boutons à fleurs sont presque tous inclinés, comme pendans avant leur épanouissement, position assez rare dans les amandiers. Les fleurs ouvertes sont superbes, larges de plus de 54 millimètres, d'un beau blanc. Les filets des étamines, d'abord blancs et terminés par de grosses anthères jaunes, passent enfin au violet rouge vif, ainsi que l'onglet des pétales; ceux-ci sont amples, se croisent par leur bord et présentent une échancrure au sommet. Le calice est ventru, rougit beaucoup. L'ovaire contient deux ovules.

Le fruit est d'une grosseur moyenne, ovale, obtus, long de 34 millimètres, très velu, ayant surtout vers la queue, des stries comme si le brou n'était pas plein; la couleur est d'un vert roussâtre dans l'ombre et d'un gris cendré et tacheté du côté du soleil.

La coque est fort dure; l'amande qu'elle contient est bien nourrie, douce et très bonne.

Rien n'est plus beau que cet amandier au printemps quand il est couvert de ses larges

fleurs; et son amande étant douce et très bonne, il est en même temps un arbre fruitier et d'ornement.

Peut-être ne serait-il plus aisé de trouver ce bel arbre dans les pépinières depuis la suppression de celle du Luxembourg; car, comme je l'ai dit en commençant, on ne s'occupe guère des amandiers comme arbres d'ornement, et leur multiplication comme arbres fruitiers est restreinte à un petit nombre.



Amandier à grandes fleurs.

De l'imprimerie de Langlois.

582.

Victor sculp.

AMANDIER-PÊCHER.

Amygdalus hybrida. Poit. et Turp.

Otez la jalousie et les autres chagrins,
On aime chez les fleurs comme chez les humains.



Le bon et candide Castel ne se doutait pas, en écrivant ces vers, que l'un de ses plus grands admirateurs et de ses plus sincères amis protesterait contre la douce comparaison qu'ils renferment. Cet ami ne croit plus aux amours des fleurs depuis qu'il s'est élevé dans les plus hautes régions de la science; il a cru découvrir que la génération des plantes s'effectue par un moyen plus simple que celui de la copulation des sexes, que d'ailleurs il refuse aux plantes.

Quant à moi, je serais bien fâché pour la poésie que ce savant, qui est aussi mon ami, eût raison. La science qui désenchante, qui dessèche le cœur et réduit à zéro le merveilleux et le mystérieux, n'est point du tout aimable: le monde a besoin de sensations, de tendres inspirations, de doute, d'espérance; et quand la science aura tout expliqué, détruit toutes les illusions, fermé la porte aux plus douces erreurs, que deviendrons-nous? Si jamais je deviens poète ou gouvernement, j'en dirai deux mots.

En attendant, je dois constater ici que de nombreuses expériences, qu'une infinité de faits remarquables, autorisent suffisamment l'opinion généralement admise que les fleurs contiennent des organes mâles et des organes femelles, et qu'il s'échappe de l'organe mâle quelque chose de très subtil qui féconde l'organe femelle. Mais, comment s'opère cette fécondation? Elle a été si diversement expliquée jusqu'aujourd'hui, qu'il est clair qu'on n'en sait rien. Les poètes y ont vu des amours, des embrassements, des plaisirs encore plus délicieux que chez les humains; les naturalistes y ont vu un acte simplement matériel, l'accomplissement d'une loi imposée à l'organisation végétale, sans que la fleur s'en doute, sans qu'elle en ait la conscience, et sans qu'elle sache ce qu'elle fait en l'accomplissant. La doctrine des naturalistes d'aujourd'hui est vraiment désolante, et il y a de quoi regretter de n'avoir pas vécu au temps de Théophraste et des Dryades.

Mais à part les naturalistes et l'aridité de leur terrain où aucune semence du cœur ne peut germer, les amours des fleurs sont admises comme chose certaine par tous ceux dont l'âme peut s'élever jusque dans la contemplation des harmonies de l'univers, et qui admirent ce qui paraît admirable sans se croire obligés de le comprendre.

Au reste, les naturalistes du ^{xix}^e siècle ne sont pas tout-à-fait ce qu'on veut bien les croire. Le vulgaire s' imagine qu'ils sont toujours par vaux et par monts, épiant les secrets de la nature, la prenant sur le fait, la suivant dans sa marche. Eh bien! point du tout, ils sont dans leur cabinet, au milieu de squelettes, bâtissant et détruisant des systèmes; on ne les voit jamais dans nos jardins où la nature tient son laboratoire, où la matière végétale s'anime, accomplit ses innombrables évolutions, ses métamorphoses sous la direction d'une sagesse infinie et sous la main puissante du temps.

C'est en effet dans les jardins que les amours des fleurs ont dû être aperçus la première fois. Les premiers observateurs virent ces amours très chastes, et crurent que les époux étaient assez fidèles pour ne jamais connaître d'autre couche que le lit conjugal. J'aime à croire qu'il en était ainsi dans le commencement; mais, soit que les fleurs aient un peu de notre penchant, soit plutôt par notre mauvais exemple, il est arrivé un temps (et ce temps dure encore) où certaines fleurs mâles ont quitté le lit nuptial pour aller caresser une fleur femelle dans un autre lit. Mais ne vous effarouchez pas, cher lecteur, cela n'a jamais dégénéré en libertinage. Les fleurs suivent rigoureusement la loi des Incas et n'épousent jamais que leur plus proche parent. Une fleur mâle est reçue dans le lit de sa sœur, de sa cousine, mais jamais dans celui d'une étrangère.

Je tenais beaucoup à rétablir la réputation des fleurs, et à prouver qu'elles ne se sont jamais livrées au scandale dont certains chroniqueurs les accusent.

A présent, il ne me reste plus qu'à prouver que les fleurs suivent la loi des Incas, et cela ne me sera pas difficile.

Tout le monde convient que l'Amandier est le plus proche parent de la Pêche. Une fleur mâle d'Amandier ne déroge donc pas à la loi, en s'introduisant dans le lit d'une jeune Pêche, et le résultat de leur cohabitation doit être un arbre qui participe de l'Amandier et du Pêcher. Or, l'Amande-Pêche figurée ci-contre prouve sans réplique qu'elle est le fruit d'un mariage entre une fleur d'Amandier et une fleur de Pêcher. Les feuilles qui l'accompagnent tiennent le milieu entre celles de l'Amandier et celles du Pêcher; sa fleur est presque aussi rouge que celle du Pêcher. Dans les années favorables, la chair du fruit prend de l'épaisseur, devient succulente, mangeable, perd tout-à-fait la sécheresse du brou de l'Amande, sans pouvoir cependant acquérir toutes les qualités de la Pêche. Le noyau participe de la forme de celui de son père et de celui de sa mère; l'amande qu'il contient, quoique reconnue douce, conserve néanmoins une légère amertume de l'amande de la Pêche.

Il résulte de cette explication que l'Amandier-Pêcher est bien nommé; qu'on ne peut douter qu'il ne soit le produit d'un mariage entre une fleur d'Amandier et une fleur de Pêcher, et qu'il est une des plus fortes preuves de l'existence des sexes dans les plantes.

Si le fruit de l'Amandier-Pêcher mûrissait bien tous les ans, on pourrait le cultiver pour le manger, mais il mûrit trop rarement à Paris pour qu'on le destine à cet usage. L'arbre est considéré comme d'agrément, comme curieux, et ne se trouve guère que dans les écoles et chez les amateurs.



Amandier-Pêcher

233.

Poirou Paris

De l'Imprimerie de C. G. G. G.

Bouquet, Sculp.

PÊCHER.

Persica. Tournef.



ENRE composé d'un petit nombre d'espèces d'arbres et d'arbrisseaux et de beaucoup de variétés, à suc gommeux, à feuilles alternes, simples, non stipulées, à fleurs axillaires, et dont le caractère commun est d'avoir :

1° Un calice en cloche, divisé en son bord en cinq découpures arrondies.

2° Cinq pétales ovales, attachés à l'orifice du tube du calice.

3° Une vingtaine d'étamines, attachées également à l'orifice du tube du calice; elles ont le filet libre et l'anthère ovale, biloculaire.

4° Un ovaire ovale, libre, surmonté d'un style simple de la hauteur des étamines, terminé par un stigmate glanduleux en forme de rein. Cet ovaire contient naturellement deux ovules, dont l'un avorte presque toujours.

5° L'ovaire se change en un fruit arrondi, glabre ou pubescent, charnu, succulent, indéhiscent, au centre duquel on trouve un noyau rustiqué, bivalve, uniloculaire, contenant un grand embryon à deux lobes, à radicule supérieure, dépourvu de périsperme, et enveloppé d'une tunique membraneuse.

HISTOIRE, USAGE ET CULTURE.

Duhamel commence son article Pêcher par déclarer qu'il n'entreprendra point de débrouiller ce que les anciens ont écrit du *Persæa*, *Persica*, *Persicus*, et de décider s'ils ont connu l'arbre que nous nommons *Pêcher*; de le suivre avec eux d'Éthiopie en Perse, de Perse en Égypte, d'Égypte à Mycènes, etc., et de faire son histoire d'après des textes aussi obscurs, ou une tradition qui n'est fondée que sur ces textes.

Si Duhamel, dont le moindre mérite était d'être académicien, n'a pas cru pouvoir suivre le Pêcher depuis son lieu natal jusqu'en France, jusqu'à nous, je dois bien me garder d'entreprendre cette tâche après lui; j'aime mieux prendre pour vraisem-

blable tout ce que les anciens ont dit de cet arbre, et croire, avec mon siècle, qu'il nous vient de la Perse, après avoir séjourné à Mycènes et en Italie. Mais je ne crois pas avec Duhamel, que le Pêcher soit si bien naturalisé chez nous, qu'il ne conserve d'exotique que le nom *Persica*. Dans la moitié nord de la France, il exige des soins de culture qui prouvent bien qu'il n'y est pas complètement acclimaté. Nous ne le faisons vivre à Paris pendant un certain nombre d'années que par une taille annuelle qui n'est pas dans la nature, et nous n'en obtenons de bons fruits, des fruits succulents, qu'à la faveur de la chaleur artificielle que nous lui procurons par des abris. Dans le midi de la France, le Pêcher ne réclame pas d'abri, ni même de taille, et ses fruits sont toujours bons. A Paris, le Pêcher non taillé et abandonné à toute la rigueur de l'atmosphère ne vit guère qu'une douzaine d'années, tandis qu'à l'abri d'un mur et taillé chaque année, on prolonge son existence jusqu'à cinquante ou soixante ans et quelquefois davantage, ce qui, vu sa manière de végéter, doit être plus long que dans son pays natal.

Le Pêcher est un arbre qui, dans son état actuel, est très disposé à varier. Aussi en possédons-nous un grand nombre de variétés de diverses qualités; et si la culture avait quelque intérêt à en augmenter le nombre, il pourrait devenir sans limite.

Le Pêcher abandonné à lui-même, dans nos vignes par exemple, ne donne qu'un petit fruit à peine mangeable; cependant il en existe une autre espèce également dans les vignes, plus grosse, allongée, comprimée sur les côtés, assez bonne, appelée *Pêche de Corbeil* parce qu'elle est propagée dans la vallée de cette ville; mais ni l'une ni l'autre ne sont comparables pour la qualité aux Pêches cultivées en espalier aux environs de Paris.

Si les botanistes s'occupaient des Pêchers cultivés, ils trouveraient que quelques-uns ont des caractères physiques, constans, suffisans pour les élever au rang d'espèces conformément aux principes admis en botanique: ainsi il y a des Pêchers constamment à grandes fleurs, à fleurs moyennes, à fleurs petites; il y a des fruits constamment duveteux, et des fruits constamment lisses; il y a des fruits dont la chair quitte le noyau, et d'autres dont la chair adhère fortement au noyau. Il y a des Pêchers dont les feuilles sont absolument dénuées de glandes, d'autres dont les feuilles ont des glandes globuleuses, d'autres dont les glandes sont réniformes; de sorte qu'en faisant usage de tous ces caractères, on divise tous les Pêchers en un certain nombre de sections avec autant de facilité et de certitude que les botanistes en établissant leurs genres et leurs espèces. Cependant on dit que ces caractères se confondent quelquefois: on dit par exemple qu'on a vu un Pêcher avoir tantôt de grandes et tantôt de petites fleurs; qu'on a vu un Pêcher porter en même temps des fruits duveteux et des fruits lisses; pour moi, je n'en ai jamais vu, et si le fait existe, il faut qu'il se reproduise bien rarement pour qu'il m'ait toujours échappé.

Quant à l'absence de glandes sur certains Pêchers, et à leur forme diverse sur d'autres Pêchers, c'est une connaissance qui n'est pas très anciennement appliquée dans la distinction des différentes sortes de Pêchers, et que même beaucoup de jardiniers et de pépiniéristes ignorent encore. Cette connaissance, d'origine française, s'étant plus répandue, ayant été mieux appréciée, plus appliquée en Angleterre qu'en France; les Anglais, ignorant l'auteur de cette connaissance, l'ayant attribuée tantôt à l'un, tantôt à l'autre, je crois nécessaire de rétablir ici la vérité en faisant connaître celui qui, le premier, a fait usage des glandes pour aider dans la distinction des différentes sortes de Pêches.

D'abord je rappellerai que Duhamel n'a fait aucun usage des glandes en décrivant les Pêchers connus de son temps. Il savait pourtant qu'il en existe sur le pétiole ou à la naissance des feuilles des Pêchers, des Abricotiers, des Cerisiers, etc., puisque dans la *Physique des arbres*, publiée en 1758, il les a figurées sous le nom de *glandes à godet*; et cependant il n'en est pas question dans son *Traité des arbres fruitiers* publié dix ans après. Il est donc permis de croire que Duhamel n'a pas aperçu, n'a pas deviné combien les glandes sont utiles, indispensables pour caractériser avec certitude les différents groupes de Pêchers cultivés.

Ce fut en 1810 et 1811 que M. Desprez, juge à Alençon (Orne), membre de la Chambre des Députés, se trouvant à Paris pendant les sessions de la Chambre, employait le loisir que lui laissaient ses fonctions à étudier les Pêchers de l'école et de la pépinière du Luxembourg. C'est là que cet amateur éclairé, en étudiant minutieusement toutes les parties des Pêchers, a remarqué que les uns n'avaient pas de glandes à leurs feuilles, que d'autres avaient des glandes globuleuses, et que d'autres avaient des glandes réniformes. Il me fit part de ses observations; je les ai suivies, répétées pendant plusieurs années, me suis assuré qu'elles étaient constantes, et qu'on pouvait avec certitude les faire entrer avec beaucoup d'avantage parmi les caractères qui distinguent les Pêchers entre eux. M. Desprez, n'étant pas disposé à publier lui-même sa découverte, et m'ayant autorisé à la faire connaître, je lui ai témoigné ma reconnaissance en publiant, sous le nom de *Pêche Desprez*, une nouvelle espèce que mon ami M. Noisette avait rapportée de la Belgique en 1808, sous le nom de Brugnon blanc, nom très impropre puisqu'elle n'est pas un brugnon. Ensuite, au moyen de l'absence et de la forme des glandes, j'ai pu former douze divisions parmi les Pêches cultivées, au lieu de six établies jusqu'alors, et par là faciliter singulièrement la distinction des espèces. C'est d'après ce plan que j'ai classé et décrit les Pêches mentionnées dans le *Traité des Arbres fruitiers* par MM. Poiteau et Turpin, 6 vol. in-fol., dans la première édition de la *Pomone française*, publiée par M. le comte Lelieur en 1817, et dans le *Bon Jardinier* depuis 1826. Enfin c'est dans ces deux der-

niers ouvrages que les Anglais, M. London et M. Lindley, en ont puisé la première idée, et l'ont fait connaître à leurs compatriotes, mais sans remonter à l'inventeur M. Desprez.

Tout le monde sait que les fleurs et les feuilles du Pêcher, prises en décoction ou autrement, sont purgatives; et l'on attribue cette propriété à l'acide prussique qu'elles contiennent. Quant au fruit, je suis à même d'assurer qu'il n'y en a pas de meilleur dans le monde connu, de plus sain, de plus rafraîchissant, et dont on puisse manger autant sans danger.

Quant à la culture du Pêcher, aux environs de Paris, elle est assez compliquée, et a donné lieu à beaucoup de traités, auxquels je renvoie pour ne pas trop allonger cet article.



AVANT-PÊCHE BLANCHE.

Persica præcox. Poit. et Turp.



ARBRE de petite stature et dont les bourgeons ne se colorent pas ordinairement au soleil ; ils restent verts , et ont les yeux assez rapprochés les uns des autres.

Les feuilles sont petites , lancéolées , les unes planes , les autres légèrement creusées en gouttière et plus ou moins plissées contre la nervure médiane ; elles sont toutes dentées presque aussi profondément que celles des Madeleines , et leur pétiole est également dénué de glande.

Les fleurs sont grandes (mais des plus petites de la section des grandes fleurs), presque blanches ou d'un rose très pâle.

Les fruits sont très petits , les uns arrondis , la plupart allongés , tous terminés par un mamelon pointu , quelquefois très long. Une gouttière très marquée s'étend sur un côté du fruit depuis la queue jusqu'au sommet ; dans quelques-uns elle s'étend encore de l'autre côté , mais elle y est moins profonde.

La peau est fine , velue et blanche , même du côté du soleil , où cependant on aperçoit une teinte rouge , fort légère , lorsqu'à la fin de juin , ou au commencement de juillet , il y a des jours très chauds.

La chair est blanche , même auprès du noyau , fine et succulente ; les terres et les années sèches la rendent un peu pâteuse ; alors elle n'est bonne qu'en compote.

L'eau est très sucrée ; elle a un parfum musqué qui la rend très agréable.

Le noyau est petit , blanc , ordinairement adhérent à la chair par quelques endroits.

Cette Pêche est la plus petite de toutes ; elle mûrit quelquefois dès le commencement de juillet. Il est bon d'en avoir à différentes expositions afin que les plus tardives remplissent l'intervalle qu'il y a entre elle et l'Avant-Pêche rouge. Il faut la surveiller vers l'époque de la maturité , car les fourmis en sont très friandes.



Avant pêche blanche.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp^t

PÊCHE AVANT-PÊCHE ROUGE.

Persica reperta. Poit. et Turp.



ETTE espèce, ainsi que l'Avant-Pêche blanche sont très peu cultivées, à cause de leur peu de volume; on ne les trouve guère que dans les écoles d'arbres fruitiers les mieux assorties.

L'Avant-Pêche rouge est un petit arbre à rameaux menus qui deviennent rouges au soleil, et restent verts dans l'ombre.

Les feuilles sont étroites, assez longues, très aiguës, à nervure médiane sensiblement blanche en dessous, bordées de grandes dents surdentées; il n'y a aucune glande sur le pétiole, absence qui a toujours lieu quand les dents des feuilles sont grandes.

Les fleurs se rangent dans la classe des grandes fleurs, mais elles sont des moins grandes de cette classe; leurs pétales sont étroits, un peu tourmentés et de couleur rose; les étamines deviennent beaucoup plus rouges que les pétales.

Le fruit est petit, arrondi, ayant environ 34 millim. (15 lign.) sur chaque diamètre, marqué d'une gouttière profonde qui s'étend au-delà du sommet où il y a quelquefois un petit mamelon, dit Duhamel, mais que je n'ai jamais remarqué.

La peau est fine, sensiblement veloutée, d'un rouge vif au soleil, jaune dans l'ombre.

La chair est fine, fondante, d'abord blanche, rougissant bientôt autour du noyau, et se marbrant ensuite de rouge presque partout dans l'extrême maturité, surtout du côté le plus frappé du soleil; elle ne se détache pas aisément du noyau, et cependant elle n'y adhère pas à la manière des Brugnons.

L'eau est sucrée et vineuse; je n'y trouve pas le goût musqué indiqué par Duhamel.

Le noyau est petit, très gonflé, peu profondément rustiqué, terminé par une pointe très courte ou en manquant absolument. Lorsqu'on ouvre le fruit, le noyau paraît beaucoup plus rouge que la chair.

Cette jolie petite Pêche mûrit vers le 20 juillet. Si les jardiniers de Montreuil la cultivaient ils en tireraient un bon profit, à cause de sa précocité.



Avant-peche rouge.

Poiréau pûre?

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE DE MALTE.

Persica militensis. Poit, et Turp.



Et toutes les Pêches cultivées aux environs de Paris, celle-ci est certainement la plus délicieuse ; et cependant c'est une des moins fréquentes dans les pépinières marchandes, parce que l'arbre est délicat et qu'il ne vit pas long-temps si on ne le cultive pas avec soin. Il est d'une moyenne vigueur et charge assez tous les ans. Ses bourgeons sont petits, un peu galeux et rougissent assez tard à l'automne.

Les feuilles sont petites, planes, d'un vert un peu gris argenté, longues de 3 à 5 pouces (60 à 80 millimètres), bordées de grandes dents comme dans les Madeleines, à la section desquelles cette espèce appartient, puisque ses pétioles sont également dénués de glandes ; ces feuilles rougissent en partie vers la fin d'octobre, lorsqu'elles sont près de tomber.

Les fleurs sont grandes, peu colorées, concaves, c'est-à-dire qu'elles s'étendent moins que les autres grandes fleurs de pêcher ; elles ont les pétales concaves, un peu plissés ; les étamines restent plus courtes que les pétales ; plusieurs fleurs sont sujettes à manquer de pistil ou à n'en avoir qu'un imparfait.

Le fruit est de moyenne grosseur, rond comme une pomme, aplati en dessus, où l'on remarque un petit point noir qui est la place du style ; le sillon varie beaucoup en profondeur et en largeur, et il s'arrête au sommet du fruit ou passe de l'autre côté. Le dessin ci-joint représente un fruit de la première grosseur ; ils sont quelquefois un tiers plus petits quand l'arbre est vieux ou trop chargé.

La peau est épaisse, finement duvetée et quitte facilement la chair ; elle passe du vert pâle au blanc de cire, devient ensuite jaunâtre et se marbre légèrement de rouge de brique du côté du soleil.

La chair est blanche, très fondante, un peu fouettée de rouge près du noyau du côté du soleil ; elle devient transparente en partie et laisse voir toute la charpente.

Son eau est sucrée, très agréable quoiqu'elle ne soit ni vineuse ni parfumée.

Le noyau est petit, brun, profondément rustiqué ; il contient une amande un peu amère.

On cueille cette pêche, à l'exposition du levant, du 20 août au 20 septembre.

Elle a la chair plus fine et plus délicate qu'aucune autre pêche ; peut-être pourrait-on lui désirer un peu plus de parfum.





Pêche de Malthe.

PÊCHE MADELEINE BLANCHE.

Persica tenera. Poit. et Turp.



VOIQUE cet arbre paraisse assez vigoureux et qu'il pousse bien, cependant Duhamel observe qu'il est très sensible aux gelées du printemps, qui souvent endommagent ses fleurs, empêchent le fruit de nouer, ou le font tomber après qu'il est noué.

Ses bourgeons sont gros, ordinairement verts, quelquefois un peu rouges du côté du soleil; ils ont la moelle presque noire.

Les feuilles sont très grandes, planes, d'un beau vert, bordées de grandes dents; le pétiole est absolument dénué de glandes, et la nervure médiane est d'une blancheur remarquable en dessous.

Les fleurs sont grandes, d'un rouge pâle, et s'épanouissent de bonne heure, ce qui les expose à être gelées, selon l'observation de Duhamel citée plus haut.

Le fruit est assez gros, arrondi, légèrement aplati en dessus, divisé par un sillon peu sensible du côté de la tête, mais profond du côté de la queue.

La peau est fine, se rompt facilement et quitte aisément la chair; elle est d'un blanc un peu jaune, duvetée et lavée de rouge très faible du côté du soleil.

La chair est fine, délicate, fondante, succulente, mêlée de quelques traits jaunâtres, à peine teinte de rouge auprès du noyau.

Son eau est abondante, sucrée, ordinairement musquée et relevée dans les bonnes années et à une bonne exposition.

Le noyau, variable en grosseur et très rustiqué, adhère à la chair de toute part, ce qui rapproche ce fruit d'un autre décrit sous le nom de Pavie Madeleine.

Sa maturité arrive vers la mi-août.



Madeleine blanche.

782.

vitae plus!

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE MADELEINE DE COURSON.

Persica Cursonia. Poit. et Turp.



Je commence par rappeler que Merlet écrivait *Magdelaine*, La Quintinye, *Magdeleine*, et Duhamel, *Madeleine*. Cette dernière orthographe ayant prévalu, je la suis ici.

Je rappellerai encore que certaines analogies ont déterminé nos prédécesseurs à faire deux sortes de Madeleines, désignées chacune par une ou plusieurs épithètes particulières. Ainsi la Pêche qui m'occupe a été nommée *Madeleine rouge, de Courson* et *Paysanne*. Duhamel a préféré *Madeleine rouge*, ce qui est peu logique, puisque l'autre *Madeleine* est encore plus rouge que celle-ci. Quant à moi, je préfère l'épithète *de Courson* qui est aussi familière aux jardiniers que celle *rouge*, et abandonne celle *Paysanne* que Duhamel trouve suspecte.

Mais depuis Duhamel, la science pomologique a fait des progrès. En 1810, M. Desprez, juge à Alençon, alors membre de la Chambre des Députés, a remarqué que certains Pêchers, la *Madeleine*, par exemple, n'avaient pas de glandes au bas de leurs feuilles; que d'autres en avaient de globuleuses, et d'autres enfin de réniformes. M. Desprez m'ayant communiqué son observation, je l'ai suivie, vérifiée, étendue à tous les Pêchers, et suis parvenu, en combinant ces trois caractères avec ceux précédemment connus, à établir des groupes parmi les Pêchers, qui en facilitent beaucoup mieux la distinction qu'au temps de Duhamel. Les Anglais ont de suite adopté ces caractères pour mieux distinguer leurs nombreuses variétés de Pêches et de Nectarines, et, aujourd'hui, celui qui décrirait un Pêcher sans indiquer la présence, l'absence et la forme des glandes, omettrait un caractère des plus essentiels à la classification.

On sait que sous le climat de Paris, le Pêcher a besoin de la protection d'un mur contre lequel on palisse ses branches, et que ce n'est qu'à la faveur de cet abri, et d'une taille raisonnée qu'on en obtient de beaux et d'excellens fruits.

Le Pêcher *Madeleine de Courson* est un des plus beaux arbres de son genre, et si, observe Duhamel, on ne le chargeait pas beaucoup à la taille, sa grande vigueur l'empêcherait de donner du fruit avec abondance.

Ses bourgeons sont gros et se teignent d'un rouge violet assez vif du côté du soleil.

Ses feuilles sont grandes, belles, longues de 4 à 6 pouces, bordées de dents nombreuses dirigées toutes vers le sommet de la feuille, disposition que les botanistes appellent *serrée*,

très aiguës et plus longues que dans aucun autre Pêcher. On ne trouve aucune trace de glandes à la base des feuilles, lieu où elles sont placées dans les espèces qui en sont pourvues.

Les fleurs de tous les Pêchers se divisant facilement en grandes, moyennes et petites, celles de celui-ci se trouvent au nombre des grandes; leur couleur est d'un rose assez foncé.

Le fruit est près d'un tiers moins gros que la Grosse mignonne; il a ordinairement 2 pouces et demi de diamètre sur quelques lignes de moins en hauteur, à cause de la dépression qui existe à sa base et à son sommet; sa peau est veloutée, jaune pâle dans l'ombre, teinte d'un rouge foncé du côté du soleil, et quitte facilement la chair, qui est d'abord blanche, puis prend un petit oeil jaunâtre dans la maturité; la partie qui avoisine le noyau, et duquel elle se détache facilement, devient d'un beau rouge vif; l'eau dont la chair est imprégnée est sucrée, relevée et vineuse, et fait mettre cette Pêche au premier rang des meilleures. Quant au noyau, sa grosseur varie un peu.

La maturité de cette excellente Pêche arrive vers le 15 septembre, avec la grosse mignonne ou un peu plus tôt. Elle est du nombre de celles que les habitants de Montreuil cultivent abondamment.

Il est remarquable que La Quintinye, qui se vantait de bien juger le mérite des fruits, n'accorde que la 32^e place à la Madeleine de Courson, c'est-à-dire qu'il plantait 31 Pêchers de diverses sortes avant d'en planter un de celle-ci. Cet auteur ne l'ayant pas décrite, et n'ayant sans doute pas consulté Merlet, il est probable qu'il avait fait une transposition de nom, car elle mérite l'une des premières places. Le midi et le levant lui conviennent.



Madeline de Courson.

De l'imprimerie de Langlois.

Dotquet Sc.

PÊCHE CARDINALE.

Persica sanguinea. Poit. et Turp.



Merlet appelait ce fruit *Pesche-betterave*, et l'estimait si peu qu'il s'est contenté de le mentionner. Cependant on en fait beaucoup de cas en Italie, où on le convertit en confitures; des personnes m'ont assuré en avoir mangé de très bons crus. Au reste, on n'est pas plus d'accord sur le mérite de ce fruit aujourd'hui que du temps de Merlet, et quoi qu'on ait pu m'en dire, je ne l'ai jamais trouvé bon; mais il est très curieux, et un amateur de collections ne peut guère se dispenser d'en avoir un pied dans son jardin. Il porte aussi les noms de Druselle et Sanguinole.

L'arbre qui le produit ne devient pas grand, et a besoin d'une bonne exposition et d'une terre légère. Il est de lui-même très fertile; mais son fruit n'acquiert pas toutes les qualités désirables sous le climat de Paris.

Ses bourgeons sont de petite et moyenne grosseur; ceux bien exposés au soleil sont d'un violet tirant sur la couleur des fruits; les autres sont d'un vert sale.

Les feuilles sont planes, d'un vert un peu blond, surtout vers l'époque de la maturité des fruits, longues de six pouces, bordées de grandes dents surdentées; le pétiole est absolument dénué de glandes, et ce caractère négatif place naturellement la Pêche Cardinale parmi les Madeleines.

La fleur est grande et colorée à-peu-près comme celles de la Madeleine de Courson; elle a les pétales ovales arrondis, portés sur de très courts onglets.

Le fruit est de moyenne grosseur, souvent comprimé sur les côtés, aplati au sommet où il y a un léger enfoncement, au milieu duquel est, sinon un petit mamelon, du moins une petite tache jaune qui en tient lieu. Le sillon, qui partage ce fruit, est peu profond, et quelquefois l'un des lobes s'élève beaucoup plus que l'autre le long du sillon. La base de ce fruit n'est pas plus large que le sommet, et lorsqu'il a vingt-huit lignes de hauteur, sur trente de diamètre, il est d'une belle grosseur.

La peau est forte et se détache aisément de la chair; elle est d'un violet gris cendré très obscur, et recouverte d'un duvet abondant, roussâtre, qui donne à la Pêche le ton et la couleur d'un fruit moisi.

La chair est d'un rouge violet marbré, plus foncé sous la peau qu'ailleurs, et blanche

autour du noyau : cette chair est d'abord sèche , un peu amère comme la Pêche de vigne ; ensuite elle devient fondante, mais fade et pâteuse.

L'eau est peu abondante et n'a aucune saveur.

Cette Pêche mûrit à Paris du 10 au 20 octobre. Elle est moins mauvaise dans les premiers momens de sa maturité que lorsqu'elle est plus avancée. Sans doute que , dans le midi de la France, elle aurait d'autres qualités , mais le climat de Paris n'est pas assez chaud pour les lui donner.





Pêche d'Ispahan?

De l'Imprimerie de Langlois.



Pêche cardinale.

Del. et sculp.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.

PÊCHE D'ISPAHAN. THOUIN. (1)

Persica Ispahanensis. Poit. et Turp.



Novembre 1799, les naturalistes Bruguières et Olivier étant à Ispahan, capitale de la Perse, furent introduits dans les riches et vastes jardins du roi, où sont rassemblés la plupart des fruits de l'Asie, et où nos savans voyageurs virent la mère du pêcher que je décris ici. Ces messieurs mangèrent quelques-uns des fruits dont cet arbre était chargé, et les ayant trouvés à un point de maturité parfaite et d'une saveur agréable (2), ils en conservèrent les noyaux qu'Olivier donna au Muséum d'Histoire naturelle de Paris, à son retour en 1800.

De ces noyaux, semés avec soin, sont nés plusieurs individus, dont quelques-uns fleurirent la cinquième année, et moururent par l'intempérie de la saison avant d'avoir fructifié; mais la sixième, un de ceux qui avaient survécu, se couvrit au printemps d'une grande quantité de fleurs, auxquelles ont succédé plus de 500 fruits qui parvinrent à parfaite maturité vers la mi-septembre, c'est-à-dire environ six semaines plus tôt qu'il n'aurait dû faire à Ispahan, où cependant il fait beaucoup plus chaud qu'à Paris. Cette précocité ne s'accordant pas avec les idées que l'on a sur les effets de la chaleur, il serait curieux d'en rechercher la cause (3).

Le pêcher d'Ispahan reste chez nous plus petit et plus délicat que nos autres pêchers, et se reconnaît aisément à la ténuité de toutes ses parties.

Les feuilles sont lancéolées, longues de 54 à 80 millim. (2 à 3 po.), d'un vert tendre, bordées de dents fines, mais très longues, et leur pétiole est dénué de glandes, de sorte que ce pêcher se range naturellement dans notre section des Madeleines.

La fleur est grande, d'un rose tendre, large de 27 millim. (1 po.)

(1) Voir un mémoire de Thouin, inséré dans les *Annales du Muséum d'Histoire naturelle*, 4^e année, 8^e volume, 44^e numéro.

(2) Olivier me dit après son retour qu'il prit ce Pêcher pour un de ceux que nous cultivons à Paris, ce qui l'a détourné d'en faire la description sur les lieux.

(3) Il arrive souvent dans les semis d'espèces et surtout de variétés, qu'il en sort quelques individus plus précoces ou plus tardifs que les autres. On possède plusieurs arbres qui en font foi; mais la cause en reste inconnue. Il est très probable aussi que la pêche qu'a mangée Olivier à Ispahan était plus grosse et différente de celle que son noyau a produit en France.

Le fruit est petit, presque sphérique, de 27 millim. (1 po.) de diamètre, marqué d'un sillon profond qui s'étend d'un côté de la base au sommet.

La peau est d'un vert blanchâtre, légèrement velue; elle quitte aisément la chair.

La chair est d'un blanc verdâtre, fondante, et ne tient au noyau que par quelques fibres.

L'eau est abondante, sucrée, délicieuse.

Le noyau est ovale, très gonflé, terminé en pointe au sommet, très profondément rustiqué sur ses deux valves. Il contient une amande amère.

Si cette petite pêche était un peu vineuse, elle serait comparable à nos meilleures espèces; mais, telle qu'elle est, elle vaut beaucoup mieux que nos pêches de vigne, et n'a pas l'arrière-goût désagréable qu'on reproche à plusieurs espèces cultivées.

Obs. Le rameau, dont le dessin est joint ici, avait subi l'opération de la plaie annulaire au temps de la floraison. Les fruits au-dessous de la plaie n'étaient pas encore plus gros que des noisettes que les supérieurs avaient déjà atteint presque toute leur grosseur par l'influence de la plaie annulaire; je m'attendais à voir les supérieurs mûrs aussi plus tôt que les inférieurs, mais les uns et les autres mûrirent presque en même temps; cependant la grosseur des inférieurs n'atteignit pas celle des supérieurs. Une pareille opération ayant été faite entre deux grappes de raisins, immédiatement après la fleur, les grains de la grappe supérieure devinrent beaucoup plus gros que ceux de la grappe inférieure et mûrirent huit jours plus tôt.



PÊCHER NAIN.

Persica nana. Poit. et Turp.



LE Pêcher ne devient pas plus grand qu'une Giroflée; de sorte qu'on le cultive souvent en vase pour le servir avec ses fruits sur la table.

Ses bourgeons sont gros, très courts, chargés d'un grand nombre de boutons très rapprochés.

Aussi ses feuilles sont nombreuses, pendantes, grandes, bordées de grandes dents aiguës, et dénuées de glandes sur leur pétiole.

Les fleurs sont grandes, il est vrai, mais ni aussi grandes ni aussi colorées que dans la Madeleine blanche, comme le dit Duhamel.

Je n'ai jamais vu ce fruit rougir ni mûrir à Paris; il est vrai que les grandes et nombreuses feuilles de l'arbuste l'empêchent de voir le soleil. Voici ce que Duhamel en dit.

« Il est rond, assez gros et abondant relativement à la taille de l'arbre: un de ces petits Pêchers dont la tête n'a que 9 ou 10 pouces d'étendue, porte quelquefois huit ou dix fruits dont le diamètre est de 2 pouces et la hauteur d'autant. Une rainure profonde le divise, suivant sa hauteur, et se termine du côté de la queue à une cavité serrée et peu profonde; et du côté de la tête, à un enfoncement assez considérable, dont le milieu, où l'on n'aperçoit point de mamelon, se teint de rouge vif. La chair se teint de la même couleur auprès du noyau à cette extrémité du fruit.

« La peau prend rarement un peu de couleur.

« La chair est succulente, mais l'eau est ordinairement sûre et amère.

« Le noyau est petit et blanc.

« Ce fruit, très médiocre, qu'on ne cultive que pour la curiosité, mûrit vers la mi-octobre. »

Il se reproduit de noyau, et il en existe une variété à fleur double, qui se cultive pour l'agrément.



Pêcher nain.

De l'imprimerie de Langlois.

PÊCHE MADELEINE

A MOYENNE FLEUR.

Persica subcursonia. Poit. et Turp.



APRÈS de nouvelles considérations sollicitées par le besoin de caractériser les diverses sortes de pêches d'une manière plus précise, il devient nécessaire d'appeler celle-ci Madeleine à moyenne fleur, et non Madeleine à petite fleur, comme par le passé, puisqu'en effet ses fleurs sont de la moyenne grandeur. C'est une espèce seulement indiquée par Duhamel, et que Calvel divise en deux, sous les n^{os} 18 et 23, ainsi qu'il paraît avoir divisé aussi la Madeleine de Courson en deux, sous les n^{os} 11 et 17.

Quelles que soient les raisons qui aient déterminé Calvel à reconnaître quatre variétés dans ces deux pêches, sa division n'a pas été admise par les praticiens, et je ne la crois pas suffisamment fondée. On appelle aussi cette pêche Madeleine tardive ; mais cette épithète ne lui convient pas trop, puisque, toutes choses égales, ses premiers fruits mûrissent avec les derniers de la Madeleine de Courson, et que l'une et l'autre sont des pêches hâtives en comparaison de la majeure partie des autres.

La Madeleine à moyenne fleur est l'une des plus intéressantes espèces par sa fertilité, par la beauté et la bonté de ses fruits. Son arbre est assez vigoureux. Ses bourgeons sont d'un vert foncé pendant l'été, un peu galeux lorsqu'ils sont très vigoureux ; l'automne, ils prennent une teinte de rouge violet obscur. Les yeux sont petits, souvent triples et roussâtres.

Les feuilles sont très vertes, légèrement plissées contre la nervure médiane, arquées en arrière, assez communément creusées en gouttière, longues de 13 à 16 centimètres, bordées de grandes dents aiguës, la plupart surdentées ; mais j'ai cru avoir remarqué quelquefois à Montreuil que certaines feuilles avaient les dents plus petites et assez arrondies. La pétiole est absolument dénué de glandes.

Les fleurs sont de moyenne grandeur, ouvertes en cloche, d'un rouge foncé, à pétales ovales, concaves, ordinairement sans échancrures au sommet, plus colorés en dehors et à la circonférence qu'à l'intérieur. Les filets des étamines sont coudés et convergens à la base.

de la hauteur des pétales, d'un rouge violet foncé dans leur jeunesse, pâle dans un âge plus avancé.

Le fruit est quelquefois assez arrondi et aussi gros que la Madeleine de Courson ; mais le plus souvent il est un peu moins gros et prend une forme plus allongée. Il a ordinairement 6 centimètres de diamètre, sur 64 ou 68 millimètres de hauteur, marqué par un côté d'un profond sillon, qui se termine au sommet du fruit par un moyen enfoncement où l'on distingue à peine la place du style. Le côté opposé au sillon est aplati, et la cavité où est implantée la queue est étroite et profonde.

La peau est épaisse, d'un vert jaunâtre dans l'ombre, d'un rouge pourpre très vif du côté du soleil ; elle quitte aisément la chair, et son duvet produit un reflet roussâtre.

La chair est blanche, fondante, succulente, rouge auprès du noyau, et ordinairement un peu marbrée de rouge du côté le plus frappé par les rayons du soleil.

Son eau est abondante, sucrée, vineuse, relevée et très agréable.

Le noyau est ovale allongé, rouge lorsqu'on ouvre le fruit, plus large en haut qu'en bas, obtus au sommet, et se détachant bien de la chair.

Cette pêche est une des meilleures. Les personnes qui les aiment vineuses la préfèrent à la Madeleine de Courson qui la précède immédiatement, et dont la maturité est indiquée par Duhamel vers le 15 septembre ; de sorte que, selon cet auteur, la maturité de la Madeleine à moyenne fleur n'arriverait guère que vers le 20 du même mois. Mais Duhamel a souvent précisé l'époque de la maturité des fruits avec trop de rigueur : les années plus ou moins chaudes font nécessairement avancer ou retarder la maturité des fruits. En 1812, par exemple, qui n'était pourtant pas une année précoce, j'ai remarqué que le 26 août, il ne restait plus une seule Madeleine de Courson aux espaliers de la pépinière du Luxembourg, et qu'on n'y voyait plus que quatre Madeleines à moyenne fleur, qui ont été cueillies le 29 du même mois dans leur dernier degré de maturité.



Madeleine à moyennes fleurs.

L'oiseau peint

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet sculpté

PÊCHE PETITE MIGNONNE.

Pyrus trecassinus Poit. et Turp.



DANS l'ordre de maturité des Pêches, ce Pêcher tient le troisième rang; il a beaucoup de rapport avec celui de l'Avant-Pêche rouge, mais il est plus vigoureux et plus rameux; il charge également bien.

Ses bourgeons sont verts du côté de l'ombre, et se teignent d'un rouge quelquefois assez vif du côté du soleil.

Les feuilles sont généralement plus étroites que dans bien des espèces, d'un vert plus doux, lisse, quelquefois un peu froncées auprès de la nervure médiane, longue d'environ 108 millim. (4 pouces), rétrécies en pointe très aiguë au sommet, bordées de dents courtes qui se terminent en pointe glanduleuse, brune, assez remarquable. Le pétiole est canaliculé, muni de deux glandes réniformes, vertes ou jaunâtres, ou bien ces glandes sont situées sur les premières dents de la feuille.

La fleur est petite et peu colorée; elle a le calice grand relativement à la faible longueur des pétales. L'ovaire, selon la loi générale dans les Pêchers, renferme deux ovules.

Le fruit, une fois plus gros que l'Avant-pêche rouge, a de 32 à 41 millim. (1¼ à 1½ lignes) de diamètre; dans les années sèches il est moins gros. Sa forme est arrondie; le sillon latéral va de la base au sommet où il y a un petit mamelon courbe et pointu. Duhamel observe cependant que ce fruit varie beaucoup, qu'il est tantôt rond, tantôt allongé de la tête à la queue ou bien dans un sens opposé, son diamètre ayant alors quelques millimètres de plus que sa hauteur.

La peau est fine, veloutée, d'un jaune pâle, lavée de rouge du côté du soleil, couverte en outre de ce côté d'une très grande quantité de points sablés d'un rouge plus vif que le lavis; ces points ne s'étendent pas et ne se confondent jamais.

La chair est fondante, blanche, rouge seulement auprès du noyau, et laisse voir clairement les grosses fibres de sa charpente.

L'eau, abondante, sucrée, vineuse, place cette petite Pêche au rang des bonnes espèces.

Le noyau est petit, profondément insculpté de trous et de sillons et ses valves

s'ouvrent aisément ; il contient une amande peu amère, revêtue d'une tunique fauve, marquée de traits longitudinaux plus foncés.

Ce fruit mûrit vers le commencement d'août, et concourt avec les dernières Avant-Pêches rouges.

Duhamel dit pourtant que cette Pêche reste long-temps sur l'arbre et qu'elle ne mûrit qu'à la fin d'août.





Petite Mignonne?

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet, Jr.

PÊCHE DOUBLE DE TROYES.

Persica mucronata. Poit. et Turp.



UHAMEL ne faisait pas usage des glandes dans la distinction des différentes variétés de pêchers; et il en est résulté pour ses successeurs une grande difficulté pour reconnaître celles qu'il a décrites. L'absence ou la présence des glandes amène une très grande différence dans la dentelure des feuilles, et Duhamel n'était nullement fondé à dire que « Il y a beaucoup de ressemblance entre le Pêcher double de Troyes et le Pêcher avant-pêche rouge. » Ces deux arbres diffèrent tellement, qu'ils ne peuvent pas être classés dans la même section.

Je crois aussi qu'on a eu tort jusqu'ici de confondre la Petite Mignonne avec la Double de Troyes. L'une et l'autre sont cultivées à Montreuil sous le même nom : elles ont toutes deux des glandes réniformes, mais leurs fleurs et leurs fruits diffèrent beaucoup, et méritent d'être distingués. Chez la double de Troyes, outre que le fruit est ordinairement plus rouge, il est constamment terminé par un mamelon courbé, aigu, comme il ne s'en trouve sur aucune pêche. Dans la Petite Mignonne, quand il y a un mamelon, il est droit et sans consistance. Enfin les noyaux de ces deux fruits sont fort différens. En comparant les deux figures de cet ouvrage, on verra, en effet, qu'il est raisonnable de ne plus confondre ces deux variétés.





Double de Troyes.

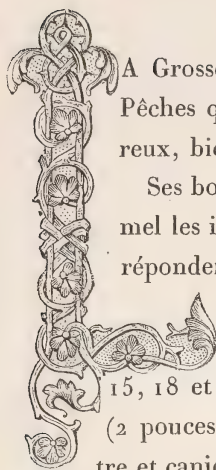
Poitau pins?

De l'Imprimerie de Langlois.

Docourt sculp?

PÊCHE GROSSE MIGNONNE.

Persica pulchella. Poit. et Turp.



A Grosse mignonne tient un rang distingué parmi le petit nombre de Pêches que cultivent les jardiniers de Montreuil. C'est un bel arbre, vigoureux, bien garni, qui charge bien et manque rarement.

Ses bourgeons m'ont toujours paru forts et bien nourris, quoique Duhamel les indique menus, et que Calvel, sans doute d'après lui, dise qu'ils ne répondent pas à la vigueur de l'arbre, comme si la vigueur d'un arbre ne se déduisait pas nécessairement de celle des bourgeons.

Les feuilles sont d'un vert foncé, finement dentées, longues de 15, 18 et 20 centim. (5, 7 et 8 pouces), et larges seulement de 6 centim. (2 pouces,) de sorte qu'elles paraissent assez étroites; leur pétiole, rougeâtre et caniculé, a deux glandes globuleuses au sommet ou sur les premières dents de la feuille.

Les fleurs sont grandes et d'un rouge assez vif; les pétales sont ordinairement plus ou moins ondulés sur les bords. Chaque fleur contient une quarantaine d'étamines, convergentes à la base, divergentes au sommet, terminées par des anthères brunes, vacillantes, ovales, arrondies; elles entourent un style plus court qu'elles.

Le fruit est une des plus belles Pêches: il est bien arrondi, divisé par un sillon qui l'entoure presque en entier; l'un des lobes est souvent plus saillant que l'autre. On remarque au sommet un très petit mamelon logé au fond d'un enfoncement, et à la base une large et profonde cavité où est la queue qui est si courte que la branche fait souvent une impression nuisible sur le fruit.

Quant à la grosseur de ce fruit, elle varie nécessairement. Duhamel lui assigne 2 pouces à 2 pouces et demi de diamètre; mais on en voit rarement qui soient beaucoup plus grosses.

La peau est fine, couverte d'un léger duvet, et se détache aisément de la chair; elle est d'un fond vert clair, tirant sur le jaune dans l'ombre, tiquetée partout de nombreux petits points rouges, et lavée du côté du soleil de rouge foncé et même brun.

La chair est blanche, fine, fondante, succulente; les parties qu'entoure le noyau sont marbrées de rose vif, et en examinant avec attention les autres parties, dit Duhamel, on aperçoit çà et là des points verts tirant sur le jaune.

L'eau est abondante, sucrée, relevée, vineuse, un peu aigrette dans les terres froides. Le noyau est gros, profondément rustiqué.

Cette excellente Pêche mûrit à Montreuil vers le 20 août. Duhamel en fixe la maturité à la mi-septembre.

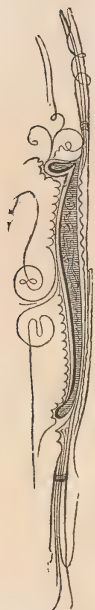


Grosse Mignonne'.

De l'imprimerie de Langlois.

PÊCHER A FLEUR FRISÉE.

Persica crispa. Poit. et Turp.



J'ai rencontré ce singulier pêcher, pour la première fois, au printemps de l'année 1810, dans le potager du Roi à Versailles. Il n'y en avait qu'un seul individu planté en espalier le long d'un mur au levant, et qui paraissait âgé de 12 à 15 ans. On n'a pu me donner aucun renseignement sur son origine, ni me dire de quelle pépinière on l'avait tiré, la révolution ayant forcé les anciens jardiniers à se disperser, et le potager ayant été même long-temps sans chef. Je n'ai pas même pu savoir si quelque amateur était venu le visiter, et si on en avait demandé des greffes. Néanmoins, j'ai profité de sa floraison pour en dessiner un rameau, et au temps de la maturité des pêches, j'y suis retourné pour compléter mon dessin. En 1816, je quittai le jardin de Fontainebleau pour aller diriger les pépinières royales de Versailles, sous l'administration de M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce. On n'avait jusque-là élevé que des arbres forestiers et d'agrément dans les pépinières royales; alors on jugea convenable d'y élever aussi des arbres fruitiers; des sujets furent plantés en conséquence; des amandes furent semées, et l'époque d'écussonner étant arrivée, j'allai au potager prendre des rameaux du Pêcher à fleur frisée et leur donnai la plus belle place parmi les greffes, car j'affectionnais singulièrement ce Pêcher, que j'aurais voulu tirer de l'obscurité où je l'avais trouvé. A la fin de 1817, la destinée m'a fait retourner en Amérique pour prendre la direction des cultures aux habitations royales de la Guiane. A mon retour, le Pêcher à fleur frisée du potager de Versailles était mort dans son obscurité; le premier garçon, qui l'avait greffé aux pépinières royales, était allé à Compiègne occuper une autre place; personne n'a pu me dire si on avait continué de greffer mon Pêcher de prédilection, et depuis ce temps je ne l'ai revu nulle part. Il est bien à craindre qu'il ne soit perdu.

Quoi qu'il en soit de ce Pêcher, ses fleurs ne ressemblaient à aucune autre fleur de Pêcher; on voit seulement qu'elles appartenaient à la section des grandes fleurs, et ce caractère, joint à celui des glandes et du fruit, prouve qu'il constituait une variété de la pêche grosse mignonne, déjà si fertile en variétés. Son fruit avait la grosseur, la couleur et les qualités de la grosse mignonne, et sa maturité arrivait dans la dernière quinzaine d'août. Voir la planche ci-jointe.



Poiteau pîné.

Pêcher à fleurs prîsées.

Giraud sculpt.

PÊCHE MIGNONNE HATIVE.

Persica mammillata, Poit. et Turp.



Le bois, la feuille, et la fleur de cet arbre ne diffèrent en rien de la Grosse-Mignonne : il en est évidemment une variété d'autant plus précieuse, que son fruit mûrit de 10 à 15 jours plus tôt. Ce fruit est moins gros, et au lieu d'être aplati et divisé par un large sillon, il est ovale et terminé par un mamelon très élevé.

La peau est assez sensiblement duvetée, et elle prend un beau rouge vif de feu du côté du soleil.

La chair est très fondante, blanche, avec un petit œil jaunâtre; ce qui touche au noyau, est marbré de rouge vif; ce noyau est assez gros, très gonflé, rustique, et muni d'une longue pointe au sommet.

On trouve sur le même arbre quelques fruits dépourvus de mamelon; alors, ils ressemblent à une Grosse-Mignonne, excepté qu'ils sont plus petits.

Cette Pêche est à présent assez cultivée à Montreuil. Je l'ai observée dans le même pays, dès 1808, chez M. Dubarle.





Mignonne hâtive.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHER BELLE-BAUCE.

Persica Bauciana. Poit. et Turp.



Le Duhamel a connu cette pêche, qui devait exister de son temps puisque Calvel dit que le père Hervy la cultivait à la pépinière des Chartreux, il ne l'a pas jugée assez différente de la Grosse-Mignonne pour l'en séparer. C'est, dit-on, un cultivateur de Montreuil, nommé Joseph Bauce, qui l'a obtenue d'un semis, et à laquelle, par reconnaissance, on a donné son nom.

Depuis que nous employons plus de caractères pour distinguer les diverses sortes de pêcheurs qu'on n'en employait au temps de Duhamel, j'ai fait tous mes efforts pour distinguer ce pêcheur de celui de la Grosse-Mignonne, et je suis resté convaincu qu'il n'en diffère que par son fruit qui est un peu plus gros, ou plutôt, j'ai acquis la certitude qu'il n'est qu'une Grosse-Mignonne dont un individu se sera trouvé plus parfait que les autres, et que Bauce aura le premier multiplié par la greffe.

La Belle-Bauce serait donc une ancienne espèce perfectionnée, régénérée, et non une nouvelle espèce; donc il serait avantageux que les pépiniéristes la multipliasse de préférence à l'ancienne Grosse-Mignonne, et que partout on la substituât à cette dernière au lieu de la mettre à côté et faire un double emploi. Je sais bien que quelques jardiniers soutiennent qu'il y a des différences entre la Grosse-Mignonne et la Belle-Bauce, et que cette dernière mûrit son fruit huit ou quinze jours plus tard que l'autre; mais je soutiens à mon tour que les différences alléguées ne sont pas appréciables, et que si la Belle-Bauce mûrit quelques jours plus tard, ce qui n'est pas toujours vrai à la même exposition, cela tient à ce que la Belle-Bauce est plus jeune et plus vigoureuse que la Grosse-Mignonne.

Quoi qu'il en soit, l'arbre en question est un fort beau pêcheur, très fertile en espalier à l'exposition du levant et du couchant. Ses gros bourgeons sont verruqueux dans leur partie inférieure, et se lavent d'un beau rouge à l'automne du côté frappé par le soleil.

Ses feuilles, grandes, belles et très aiguës, ont les glandes pétiolaires globuleuses, petites et peu nombreuses; la nervure médiane de ces feuilles rougit quelquefois en dessous.

Les fleurs sont grandes, fort belles, d'un rose pâle, et ne se distinguent pas de celles de la Grosse-Mignonne.

Le fruit est gros, très beau, arrondi, aplati au sommet où il y a toujours un enfonce-

ment, divisé d'un côté par un sillon plus profond vers la partie supérieure que vers la base; le côté opposé au sillon est gonflé et bien arrondi. Un beau fruit a jusqu'à trente-trois lignes de diamètre sur vingt-huit à trente lignes de hauteur.

La peau quitte bien la chair; elle est fine, veloutée, jaune faible dans l'ombre, finement ponctuée et lavée de beau rouge vif du côté du soleil.

La chair est très fine, fondante, blanche avec un petit oeil jaunâtre, fouettée de rouge auprès du noyau, remplie d'une eau abondante, parfumée, sucrée, excellente.

Le noyau quitte bien la chair; il est profondément rustiqué, muni au sommet d'une pointe tantôt aiguë et tantôt mousse; son arrête latérale saille en lame très large.

Ce beau fruit mûrit ordinairement vers la fin d'août, mais cette année 1838 étant très tardive, on n'en cueillera guère avant la mi-septembre.





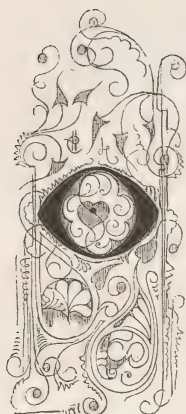
Poiteau peint.

Belle Bauche.

Giraud sculpt.

PÈCHE POURPRÉE HATIVE.

Persica verrucosa. Poit. et Turp.



On reconnaît aisément ce Pêcher à sa vigueur, à la grosseur de la plupart de ses bourgeons garnis de gros points verruqueux à la base et plus nombreux que dans les autres espèces, au vert foncé et à la grandeur de ses feuilles. Il forme un très bel espalier ; ses plus gros bourgeons sont verdâtres dans l'ombre, un peu rouges du côté du soleil, et remarquables surtout par les verrues roussâtres et nombreuses qui les recouvrent. Ce Pêcher est le seul connu qui ait des verrues aussi prononcées sur ses branches à bois ; car il faut noter que ceux à fruit, qui sont d'ailleurs plus rouges, en sont ordinairement dénués.

Les feuilles sont grandes, d'un vert foncé, la plupart très plissées près de la nervure médiane, bordées de très petites dents glanduleuses, portées sur de forts pétioles munis de deux à six glandes réniformes.

Les fleurs sont grandes, d'un rouge très vif d'abord, larges de 40 millimètres, quoiqu'elles restent toujours un peu concaves ; elles pâlisent d'autant plus vite que le soleil les frappe davantage, mais le centre et les étamines paraissent en devenir encore plus rouges. Les pétales sont plus longs que ceux des autres grandes fleurs de Pêcher. On rencontre souvent des ovaires à deux loges et à deux styles ; alors ces styles n'ont pas de sillons apparents sur le côté ; et le stigmate qui le termine est peu ou point échancré. Chaque loge contient deux ovules comme à l'ordinaire.

Le fruit est une des plus belles Pêches. Il est arrondi et a environ 6 centimètres de hauteur ; il s'aplatit à la base où la cavité de la queue s'évase un peu. Le sillon est d'une moyenne profondeur et cause un aplatissement au côté et au sommet du fruit, où l'on remarque un moyen enfoncement dans lequel s'élève un petit mamelon terminé par une pointe desséchée.

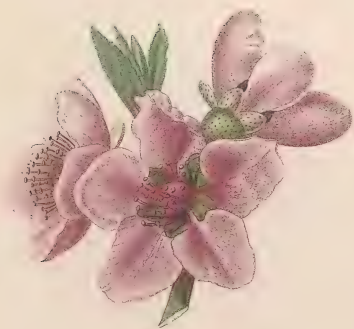
La peau se détache aisément de la chair ; elle est d'un vert jaunâtre dans l'ombre et d'un rouge brun très foncé du côté du soleil ; ce rouge en s'affaiblissant et devenant plus pur, forme des points nombreux qui diminuent peu-à-peu en teinte faible sur le jaune. Le duvet n'est pas épais et il paraît roux sur l'endroit le plus rouge du fruit.

La chair, d'abord blanche, prend un petit oeil jaunâtre dans la maturité, et rougit

beaucoup auprès du noyau ; elle est très fondante, remplie d'une eau sucrée, un peu vineuse, excellente.

Le noyau est gros, profondément rustiqué et se détache très aisément de la chair.

Cette belle Pêche mûrit vers la fin d'août, et précède ordinairement la grosse Mignonne de laquelle elle diffère par sa couleur plus foncée, par sa vinosité, et par les glandes réniformes de ses feuilles. C'est la véritable pourprée hâtive de Duhamel, quoique les pépiniéristes lui donnent d'autres noms.



Pourprée hâtive.

Poiteau pinx.

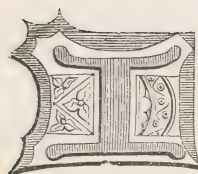
De l'Imprimerie de Langlois.

Gabriel sculp.



PÊCHE VINEUSE HÂTIVE.

Persica succedanea. Poit. et Turp.



L existait au temps de Duhamel et il existe encore aujourd'hui une incertitude dans la distinction des Pêches pourprées, et des Pêches vineuses, deux dénominations qui sont loin d'être exclusives, puisque toutes les Pêches sont plus ou moins pourprées et plus ou moins vineuses. Duhamel a décrit trois pourprées, et il a conservé à l'une l'ancienne dénomination de *vineuse*, pour, dit-il, se conformer à l'ancien usage. Le Berriays a suivi l'opinion de Duhamel, et on la suit également ici, quoique le catalogue du Luxembourg s'en soit écarté. Si au temps de Duhamel on eût fait usage des glandes dans la distinction des espèces, ce savant pomologiste n'aurait pas réuni sous les noms de véritable pourprée hâtive, et pourprée tardive des variétés très différentes entre elles, et n'aurait pas perpétué des dénominations fautives qui aujourd'hui sont tellement enracinées, qu'il faudrait exercer une bien grande influence pour les faire changer.

Quoi qu'il en soit, le Pêcher désigné sous le nom de vineuse hâtive ou pourprée hâtive, appartient au groupe dont la grosse mignonne est le représentant, et qui a pour caractère, 1^o des glandes globuleuses; 2^o des fleurs grandes; 3^o un fruit pubescent; 4^o un noyau qui se détache de la chair.

L'arbre qui produit la vineuse hâtive ne se distingue en rien de celui qui produit la grosse mignonne; ses feuilles ont la même grandeur, le même ton et les mêmes glandes; ses fleurs sont les mêmes.

Le fruit est beau, arrondi, haut de 54 millimètres, sur 61 millimètres de diamètre, divisé d'un côté par un sillon étroit, peu profond, qui aboutit au sommet dans un petit enfoncement, où l'on remarque à peine un léger mamelon qui est la base du style.

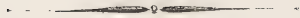
La peau, munie d'un léger duvet qui se détache aisément par le frottement, quitte facilement la chair; elle prend ordinairement un peu plus de couleur pourpre que la grosse mignonne.

La chair est blanche, fondante, un peu fouettée de rouge auprès du noyau, et laisse apercevoir les grosses fibres de sa charpente.

Son eau est abondante, sucrée, très agréable, et plus vineuse que dans la grosse mignonne qui a quelquefois le défaut d'être un peu fade.

Le noyau quitte bien la chair, il est fort gros, ovale, obtus et très rustiqué.

Ce fruit est ordinairement un peu moins gros que la grosse mignonne, et il mûrit quelques jours plus tard à la même exposition. Il m'a toujours paru plus vineux que la grosse mignonne, mais non toujours plus coloré.





Pêcher hâtive.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet sculpté.



PÊCHE ALBERGE JAUNE.

Persica flava. Poit. et Turp.

ES pêches à chair jaune sont peu connues dans le monde. Les planteurs ne les demandent pas, et ce n'est guère que dans les collections qu'on peut espérer de les rencontrer. Duhamel en a décrit trois espèces. Depuis cet auteur, on a découvert ou il s'est formé un pavie à chair jaune. Les Américains, auxquels l'Europe a fourni les premiers fruits, nous en renvoient aujourd'hui qui ont pris naissance sur leur sol, et parmi lesquels il y a plusieurs pêches et pavies à chair jaune; de sorte qu'on pourrait compter actuellement une douzaine de pêches jaunes. Mais la couleur ne faisant pas la qualité, on ne peut blâmer les planteurs de s'en tenir aux espèces dont le mérite est reconnu incontestable.

L'arbre de l'espèce qui m'occupe ici est peut-être au-dessous de la moyenne vigueur et paraît assez délicat. Ses rameaux d'un, deux et trois ans, ont une teinte jaune qui leur est particulière, et par laquelle on reconnaît l'espèce de loin.

Les bourgeons sont faibles, d'un vert pâle, ou même jaune, du côté du soleil.

Ses feuilles sont grandes, ordinairement d'un vert pâle sur un arbre déjà en rapport, longues de 6 pouces (18 centimètres), assez crispées le long de la nervure, bordées de dents en scie peu profondes; leur pétiole est court, jaunâtre, quelquefois dénué de glandes, et lorsqu'il en est muni, elles sont peu nombreuses, petites, globuleuses et jaunes.

Les fleurs sont de moyenne grandeur, d'un rouge assez vif, irrégulières et ouvertes en soucoupe; il en naît quelquefois deux dans le même bouton. Duhamel dit que cet arbre donne tantôt de petites et tantôt de grandes fleurs; il l'a même figuré dans ce dernier état; si le fait est vrai, il est assez extraordinaire; je ne l'ai jamais vu.

Le fruit est de moyenne grosseur, arrondi, quelquefois aplati sur un côté, remarquable par sa couleur jaune qu'il prend long-temps avant de mûrir, et qu'il conserve du côté de l'ombre, tandis que le côté du soleil se lave de rouge très foncé, qui passe même au presque noir, comme dans la Galande. Le sillon est assez profond, et sur le même arbre, des fruits sont surmontés d'un mamelon et d'autres en sont dépourvus.

La peau n'est recouverte que d'un léger duvet, et elle ne se détache de la chair que dans l'extrême maturité.

La chair est jaune, fine, très ferme et croquante pendant long-temps, ensuite fondante dans la parfaite maturité.

Son eau est sucrée et vineuse.

Le noyau se détache parfaitement de la chair; il est petit, profondément insculpté, rouge dans le fond des sillons, tranchant sur l'une des sutures, et terminé en pointe large et courte au sommet.

Cette pêche mûrit dans la dernière quinzaine d'août, en même temps ou après la petite migonne. Elle est la plus grosse et la meilleure qui mûrisse jusqu'à cette époque; sa couleur jaune, avant la maturité, peut tromper et la faire cueillir trop tôt.





Alberge jaune.
 De l'imprimerie de Langlois.

263.

Bonquet sculpt.

PÈCHE ROSSANNE.

Persica accensa. Poit. et Turp.



UHAMEL a cru la Rossanne assez différente de l'Alberge jaune pour la mentionner à part. Le catalogue de la pépinière du Luxembourg n'a pas reconnu cette distinction. En 1831, Lindley a publié son *Guide to the Orchard and Kitchen garden*, dans lequel est relatée la Rossanne de Duhamel; mais l'auteur anglais trouva que cette variété a des glandes réniformes, et profite de cette occasion pour rappeler que si Duhamel avait employé dans la description des pêches les caractères que fournissent l'absence et la forme des glandes, ses descriptions auraient été bien plus sûres, et ne nous mettraient pas aussi souvent à la torture. Lindley a parfaitement raison, et moi-même je me suis trouvé souvent fort embarrassé pour reconnaître certaines pêches de Duhamel.

Mais Lindley connaît-il bien la Rossanne de Duhamel? J'en doute, et voici pourquoi: Duhamel donne la Rossanne comme peu différente de l'Alberge jaune: or, l'Alberge jaune a les glandes globuleuses; Lindley en convient, et cependant il attribue des glandes réniformes à la Rossanne, caractère qui l'éloignerait beaucoup de l'Alberge jaune, et ce n'était pas l'opinion de Duhamel; de sorte qu'il est douteux que la Rossanne de Lindley soit celle de Duhamel.

Quant à moi je crois être plus près de la vérité en reconnaissant la Rossanne de Duhamel, dans un pêcher qui a le feuillage, les glandes globuleuses et la fleur moyenne de l'Alberge jaune, mais dont le fruit est un peu plus gros, plus arrondi et plus tardif. Il est de même divisé par une gouttière très marquée sur un côté, et même assez sensible sur une partie de l'autre côté au-delà du sommet, où il y a un léger aplatissement au milieu duquel est un petit mamelon.

La peau et la chair sont comme dans l'Alberge jaune; l'eau est aussi bonne, mais le fruit mûrit une vingtaine de jours plus tard à la même exposition, ce qui, en pomologie, est d'une grande considération pour la distinction des espèces.



Pesanne?

De l'imprimerie de Langlois.

407.

Bocourt sculp.

PÊCHE ADMIRABLE.

Persica mirabilis. Poit. et Turp.



L'ADMIRABLE est un grand pêcher d'un beau port, assez fertile, sujet à une maladie qui change la forme et la couleur de ses fruits, au point que Duhamel y a été trompé.

Ses bourgeons sont gros, et prennent à l'automne un rouge violet assez vif.

Les feuilles sont grandes et d'un beau vert pendant l'été, bordées de petites dents; les inférieures sont planes, les supérieures creusées en gouttière; elles ont le pétiole court, canaliculé, muni de quelques petites glandes globuleuses, les unes sessiles, les autres pédicellées. Ces feuilles rougissent en partie et jaunissent ensuite vers le temps de leur chute.

Les fleurs sont de moyenne grandeur, régulières, d'un rouge pâle, ouvertes en soucoupe; leur calice a le ventre gros, brun et les divisions sensiblement cotonneuses; les pétales sont ovales-oblongs, distans, longuement onguiculés, concaves, quelquefois plissés ou comprimés vers le sommet; les étamines sont plus longues et plus colorées que les pétales après l'émission du pollen; alors le style est jaunâtre dans sa partie supérieure et plus long que les étamines.

Le fruit est fort beau, gros, arrondi, ayant communément 68 millim. (30 lig.) de diamètre, et quelque chose de moins en hauteur; il est plus ventru du côté du sillon que du côté opposé, et ce sillon n'a une certaine profondeur que vers le sommet du fruit, où l'on remarque un moyen mamelon.

La peau, d'un vert tendre et jaune, quitte aisément la chair; elle se lave du côté du soleil d'un rouge clair peu étendu, sur lequel se dessinent des marbrures de rouge brun; elle est de plus garnie d'un duvet abondant qui se détache par le frottement.

La chair est très fondante, un peu verdâtre du côté de l'ombre, presque blanche du côté du soleil, excepté sous la peau et auprès du noyau où elle est rouge.

L'eau est excellente, bien sucrée, et ressemble assez, ainsi que la chair, à une bonne grosse Mignonne.

Le noyau est gros, très gonflé, profondément rustiqué, terminé par une pointe noirâtre la plus longue que j'ai encore vue dans aucune pêche.

Celle-ci mûrit dans la dernière quinzaine de septembre.

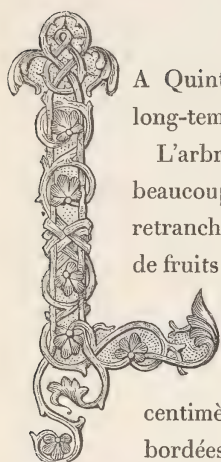


Admirable.

227.

PÊCHE BOURDINE.

Persica narbonensis. Poit. et Turp.



A Quintinye et Merlet appelaient cette Pêche *Bourdin*, nom que depuis long-temps les jardiniers ont féminisé.

L'arbre qui la porte est grand, vigoureux, se met aisément à fruit, charge beaucoup, souvent trop; alors son fruit reste petit si l'on n'a pas le soin d'en retrancher une partie. On peut le mettre en plein vent; il y donne beaucoup de fruits, petits à la vérité, mais meilleurs qu'en espalier. Parmi ses bourgeons, les uns se lavent de rouge, les autres restent verts quoique exposés également au soleil.

Les feuilles sont d'un beau vert, longues de 6 pouces (15 à 16 centimètres), assez planes, peu ou point plissées contre la nervure principale, bordées de très petites dents arrondies; elles ont le pétiole canaliculé et muni de glandes globuleuses.

Il est bon de rappeler ici que les feuilles de tous les pêchers ont de très longues stipules qui tombent long-temps avant que les feuilles aient pris tout leur développement.

Les fleurs sont de moyenne grandeur, d'un rouge violet assez foncé, le tube calicinal est campanulé, jaunâtre et mielleux en dedans, lavé de rouge en dehors du côté du soleil, évasé en un limbe à cinq découpures obtuses, concaves, cotonneuses au sommet. Les pétales sont ovales, onguiculés, concaves, les uns entiers et les autres échancrés au sommet; ils entourent un grand nombre d'étamines, dont les filets, souvent plus rouges qu'eux, sont de leur longueur et arqués à la base. Le germe est surmonté d'un style plus long que les étamines, et terminé par un stigmate échancré latéralement.

Le fruit est presque rond, ayant un peu plus de diamètre que de longueur, ordinairement un peu moins gros que la grosse Mignonne, divisé par une gouttière très large, assez profonde, souvent bordée d'une lèvre plus saillante que l'autre. Le côté opposé à la gouttière est aplati ou enfoncé, et la réunion de la rainure avec cet aplatissement forme une espèce d'enfoncement au sommet du fruit. La gouttière est plus profonde et plus large que dans la grosse Mignonne. La queue est placée dans une cavité large et profonde.

La peau, couverte d'un duvet très fin, se colore d'un beau rouge foncé au soleil; elle quitte aisément la chair.

Celle-ci est fondante, blanche, excepté auprès du noyau où elle est très rouge, et quelquefois ce rouge s'étend bien avant dans la chair.

Celle-ci est vineuse et d'un goût excellent, sans avoir un certain retour d'aigreur qui diminue quelquefois le mérite de la grosse Mignonne.

Le noyau est de moyenne grosseur, de couleur gris clair; lorsque le fruit est bien mûr il reste de grands filamens de chair attachés au noyau.

La maturité de cette bonne Pêche arrive vers la mi-septembre.

« D'un côté, dit Duhamel, tous ses traits de ressemblance avec la Mignonne, de l'autre, « ses fleurs moyennes et son beau rouge laissent à douter si elle doit être regardée comme « une pourprée hâtive ou comme une variété de la grosse Mignonne. »



Bourdine

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet Sc.

PÊCHE TÉTON DE VÉNUS

Persica mammosa. Poit. et Turp.



VOICI une des plus belles pêches et des plus recherchées dans les jardins. On lui destine une place à l'espalier du levant ou du couchant.

L'arbre qui la produit est des plus grands et des plus fertiles. Ses bourgeons sont gros et rougissent beaucoup.

Ses feuilles sont planes, longues de 4 à 6 pouces (108 à 162 millimètres), assez larges, aiguës, quelquefois froncées près de la nervure médiane, portées sur un pétiole canaliculé, muni de quelques petites glandes globuleuses.

La fleur est petite, concave, s'ouvrant seulement un peu plus qu'à moitié et se colorant assez; elle a les pétales ovales, réguliers, creusés en cuiller. Les étamines ont les filets d'abord blancs pendant les premiers jours du développement, et deviennent ensuite plus rouges que les pétales; ils sont terminés par des anthères rousses du côté du soleil et jaunes du côté de l'ombre.

Le fruit est fort beau, ordinairement arrondi et surmonté d'un gros mamelon; quelquefois aussi il est un peu allongé, et l'un de ses lobes est plus élevé que l'autre. Son diamètre est 36 à 38 lignes (80 à 84 millimètres) sur à-peu-près autant de hauteur. Son sillon est peu profond, et passe par-dessus le mamelon.

La peau est très velouté, d'un vert pâle qui passe au jaune clair dans l'ombre, tandis que le côté du soleil se lave d'un rouge vif peu étendu, à-peu-près comme dans l'Admirable.

La chair est blanche, entracée de fibres jaunes, fondante, marbrée de rouge auprès du noyau.

Son eau est abondante, vineuse, excellente.

Le noyau est gros, profondément rustiqué et armé d'une longue pointe au sommet. Il quitte bien la chair.

Duhamel indique la maturité de ce fruit à la fin de septembre; cependant nous le trouvons souvent mûr le 8 ou 10 de ce mois. On conçoit bien que c'est à sa configuration qu'il doit le nom qu'il porte.



Pêcher de vénus.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE GALANDE.

Persica mucronata. Poit. et Turp.



ES habitans de Montreuil comprennent cette espèce de pêcher dans le petit nombre de celles qu'ils cultivent, parce qu'elle charge bien et que son fruit est de la première qualité. Quelques-uns d'entre eux la désignent sous le nom de Belle-garde, et d'autres sous celui de Noire de Montreuil, à cause du rouge rembruni qu'elle prend ordinairement.

L'arbre est très beau et très vigoureux. Ses bourgeons sont droits, fort longs et se teignent de rouge violet du côté du soleil.

Les feuilles sont grandes, d'un vert foncé, planes, luisantes et bordées de petites dents; leur pétiole court, canaliculé et rougeâtre est ordinairement dépourvu de glandes, mais alors on trouve ces glandes au nombre de deux, trois ou quatre sur les premières dents de la feuille.

La fleur est petite, assez ouverte, pâle, c'est-à-dire moins rouge que celle de la Bourdine.

Le fruit, dit Duhamel, est aussi gros que celui de l'Admirable, et la gouttière qui le divise suivant sa longueur est peu profonde. Cependant je n'ai jamais vu la Galande aussi grosse que l'Admirable, et j'ai toujours vu la gouttière plus profonde que ne l'indique Duhamel. Cette gouttière dépasse un peu le sommet du fruit, où l'on remarque un très petit mamelon.

La peau est très tiquetée, lavée d'un rouge pourpre qui passe presque au noir du côté du soleil; elle est très solide, très adhérente à la chair, et couverte d'un duvet fin.

La chair est fine, ferme, d'abord rose auprès du noyau, ensuite d'autant plus rouge qu'elle est plus mûre.

Son eau est abondante, sucrée, ordinairement excellente; mais quelquefois aussi elle a un léger arrière-goût d'âcreté.

Le noyau est de moyenne grosseur, un peu aplati, et terminé par une pointe aiguë assez remarquable.

Cette pêche mûrit à la fin d'août, après la grosse Mignonne et la Madeleine de Courson.



Galande?

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet Sculp

PÊCHE NIVETTE.

Persica Merleti. Poit. et Turp.



E me crois obligé d'avouer que je ne suis pas sûr que ce soit ici la Nivette de Duhamel, quoique j'aie fait tout mon possible pour m'en assurer. Les Pêches tardives sont peu cultivées, et lorsqu'elles ne sont pas à la meilleure exposition, leur fruit ne prend ni la couleur, ni la grosseur, ni les qualités qui lui sont propres, et on est obligé de rester dans le doute. La Nivette, la Pêche de Pau et la Persique sont dans ce cas: leurs caractères sont aussi incertains que leur nomenclature. La pépinière du Luxembourg aurait pu, pendant ses 25 années d'existence, éclairer ce sujet; mais elle a laissé subsister l'obscurité; sa Nivette ne m'a jamais semblé être celle de Duhamel; celle du jardin des plantes encore moins. Merlet, qui écrivait en 1680, donne à la Nivette le synonyme de Pêche pourprée, ce qui ne va guère à la Nivette d'aujourd'hui. Enfin le dessin ci-joint et la description ci-dessous représentent la Pêche qui était cultivée à la pépinière du Luxembourg sous le nom de Nivette.

Cet arbre est de moyenne vigueur, assez fertile.

Ses bourgeons sont longs, menus, et rougissent peu dans l'automne.

Les feuilles sont planes ou fort peu concaves, aiguës, peu dentées; leur pétiole est muni de quelques petites glandes globuleuses.

La fleur est petite, assez colorée, ouverte en soucoupe; ses pétales sont concaves, un peu plissés sur les bords.

Le fruit est gros, arrondi, ayant 7 centim. (28 lign.) de diamètre sur autant de hauteur, muni d'un petit mamelon au sommet, marqué d'une gouttière large et peu profonde sur l'un de ses côtés, aplati en dessous où la queue est plantée dans une cavité évasée.

La peau est couverte d'un duvet épais et fin (ce qui paraît caractériser plus particulièrement la Nivette appelée aussi veloutée); cette peau est d'un vert blanc, clair

dans l'ombre, légèrement rouge du côté du soleil, et quitte bien la chair. Duhamel dit le contraire.

La chair est fondante, rose auprès du noyau.

Eau abondante, sucrée, relevée, acidulée même.

Cette belle Pêche mûrit fin de septembre et commencement d'octobre

Duhamel conseille de faire passer la Nivette quelques jours dans la fruiterie avant de la manger.





Nivette.

De l'imprimerie de Langlois.

H. Legrand sculpt.



PÊCHER A FLEURS DOUBLES.

Persica duplex. Poit et Turp.



OICI sans contredit le plus bel arbre du printemps, et sa beauté n'est pas stérile comme celle des végétaux étrangers qu'on lui préfère, et que l'on plante à profusion dans les bosquets. Le Pêcher à fleurs doubles les efface tous par le nombre, la durée et l'éclat de ses fleurs au mois de mai; et à l'automne, au lieu des fruits dangereux ou insignifiants que rapportent ces arbres étrangers, il se charge de pêches suaves et succulentes.

En plein vent, le pêcher à fleurs doubles ne forme qu'un petit arbre qui ne vit pas plus long-temps que ses congénères placés dans la même position; ses bourgeons sont gros, courts et forts, rouges du côté du soleil.

Ses feuilles sont sensiblement gaufrées, longues et aiguës, assez ouvertes en espalier, mais en plein vent elles sont en gouttière, ayant souvent les deux bords roulés en dedans, et alors ordinairement lavées de rouge sur les bords; leurs dents sont petites et terminées en pointe divergentes. Le pétiole est court, canaliculé, muni de glandes réniformes assez grosses et nombreuses.

Les fleurs sont semi-doubles, d'une jolie couleur rose, ont la forme d'une petite renoncule, conservent presque autant d'étamines que les fleurs simples, et ont le plus, souvent de deux à quatre pistils.

Il noue quelquefois deux, trois ou quatre fruits dans la même fleur; mais il en vient rarement plus de deux à bien; d'ordinaire il n'en reste même qu'un qui, alors est bien arrondi, assez velouté, un peu aplati au sommet, où l'on remarque quelquefois un petit mamelon: le sillon est peu prononcé et la cavité de la queue peu profonde

La peau est épaisse (sur des fruits en plein vent), et ne se détache de la chair que dans l'extrême maturité; elle prend une légère teinte jaune dans l'ombre, et se lave de rouge clair vif, peu étendu, au soleil.

La chair est d'un blanc un peu verdâtre, fondante, quoique légèrement fibreuse : elle ne rougit pas ordinairement auprès du noyau.

Son eau est abondante, sucrée, relevée, un peu acidulée, très bonne.

Le noyau est petit, ovale, muni d'une pointe courte au sommet.

Cette pêche mûrit en plein vent, vers le 20 septembre. Bien exposée et dans une terre douce, elle est excellente. Elle se reproduit de noyau; je l'ai vue se reproduire jusqu'à la troisième génération, sans changer, au Jardin du Roi, et elle continue de s'y reproduire toujours la même entre les mains de M. Camuset, chef des pépinières de cet établissement.





Pêcher à fleurs doubles.

De l'imprimerie de Langlois.

Girard sculpt.

PÊCHE BLONDE.

Persica oblonga. Poit. et Turp.

YANT remarqué cette Pêche pendant plusieurs années sur les marchés de la capitale, et ne la connaissant dans aucun jardin, je me suis informé d'où elle provenait, et j'appris qu'elle était cultivée en plein vent dans quelques communes au-delà de Saint-Germain-en-Laye, notamment à Poissy. Je l'y trouvai en effet, et après l'avoir suivie pendant trois ans, je restai convaincu qu'elle constitue une variété tout-à-fait ignorée des pépiniéristes, et qu'elle n'était jamais entrée dans l'école du Jardin-des-Plantes ni dans celle du Luxembourg.

Cultivé dans des endroits abrités, l'arbre s'élève à la hauteur de 8 à 10 mètres (25 à 30 pieds), et paraît devoir vivre 25 ou 30 ans, ce qui est fort rare pour des Pêchers en plein vent aux environs de Paris.

Les feuilles sont petites, très gaufrées, finement dentelées, d'un vert blond, portées sur des pétioles munis de glandes réniformes et jaunâtres.

Les fleurs sont grandes et rougissent beaucoup.

Le fruit est de moyenne grosseur, allongé, souvent bosselé ou d'une surface inégale, long ordinairement de 54 millimètres (2 pouces), aplati sur les côtés, et ayant la place du sillon quelquefois plus élevée que les lobes.

La peau ne quitte pas la chair; elle est légèrement veloutée, un peu jaune dans l'ombre, et quand le soleil peut l'atteindre, elle se lave et se picote de rouge clair du côté de cet astre.

La chair est blanche, marquée à peine de quelques traits rouges auprès du noyau, très fine, mais sujette à devenir pâteuse. Son eau est sucrée, pas assez vineuse. Le noyau est fort gros, long, profondément rustiqué et muni d'une pointe au sommet.

Cette Pêche mûrit au 15 septembre, et quelquefois dès la fin d'août.



Pêche Blende.

530

PÊCHE POURPRÉE TARDIVE.

Persica bullata. Poit. et Turp.



E pêcher est robuste, vigoureux, mais ne devient pas très grand. Ses bourgeons sont gros, nombreux, fort roux et tuberculeux à la base.

Ses feuilles sont d'un vert foncé, et si crépues dans l'automne qu'elles forment alors un caractère très saillant pour reconnaître l'espèce. Le pétiole est gros, court, muni de grosses glandes réniformes.

La fleur est petite, peu colorée, et s'ouvre en cloche.

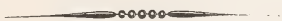
Le fruit est, selon moi, le plus velouté de toutes les pêches; il est de moyenne grosseur, généralement arrondi, mais souvent plus gonflé d'un côté que de l'autre, haut de 63 millimètres sur autant de diamètre, marqué d'un léger sillon, dépourvu de mamelon au sommet, et ayant la cavité de la queue large et profonde.

La peau est épaisse, quitte bien la chair, devient un peu jaune dans l'ombre, et se lave ordinairement d'un beau rouge foncé du côté du soleil; mais dans les mauvaises années elle se colore à peine; cela n'empêche cependant pas que la chair ne soit très rouge auprès du noyau.

Son eau est relevée et sucrée.

Le noyau est petit, relevé de grosses bosses, il se détache parfaitement de la chair.

Quand cette pêche peut acquérir toutes ses qualités, elle est excellente, et peut-être la meilleure de la saison, commencement d'octobre.





Purpuree tardive.

Thurin pinet.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.



PÊCHE CHANCELLIÈRE.

Persica cancellaria. Poit. et Turp.



LA pêche décrite sous le nom de Chancellière à grandes fleurs par Duhamel, est une de celles qu'il nous a été le plus difficile de reconnaître; d'abord, parce que cet auteur ne l'a pas dessinée, et ensuite parce que de son temps on n'était pas d'accord sur l'espèce à laquelle le nom de Chancellière devait être imposé, et enfin parce qu'on ne s'entend pas encore mieux aujourd'hui sur cet objet qu'on ne s'entendait du temps de Duhamel.

Beaucoup de catalogues ont fini par ne plus relater le nom de Chancellière; ceux qui l'ont conservé l'attachent à un pêcher dont les glandes sont réniformes et la fleur de moyenne grandeur, ce qui ne va plus à ce qu'en a dit Duhamel. La pépinière du Luxembourg, qui paraissait faite pour jeter un grand jour sur la nomenclature des fruits, n'a fait que l'embrouiller pendant les vingt-cinq années de son existence, grâce au mauvais esprit de son directeur. L'école du jardin des Plantes n'a pas encore fait tout ce qu'il faudrait faire pour obtenir une confiance entière, et cependant elle est la seule à laquelle on puisse avoir recours aujourd'hui. Ainsi la pêche figurée ici est celle qu'on appelle Chancellière au jardin des Plantes.

Ce nom est ancien. Merlet dit que la Chancellière a pris son origine dans le jardin du chancelier Segulier, qu'elle y venait très bien en plein vent et qu'elle provient d'un noyau de Chevreuse ordinaire.

Le pêcher Chancelier du jardin des Plantes est un arbre vigoureux, très fertile qui réussit bien en plein vent; mais alors ses fruits sont moins gros et moins colorés. Ses bourgeons sont gros, très rouges du côté du soleil, vert jaunâtre dans l'ombre et très gauleux à la base.

Les feuilles sont grandes, assez planes, d'un beau vert gai, bordées de dents très fines, et dont le pétiole est muni de quelques glandes globuleuses ordinairement rousses.

La fleur est grande, régulière, plane, large de 15 lignes, d'un rouge vif quand elle est parfaitement épanouie.

Le fruit est de belle grosseur, assez régulier, arrondi et même aplati en dessus, marqué d'un léger sillon qui ne dépasse pas le sommet où l'on remarque un léger mamelon. La cavité où est insérée la queue est large et peu profonde.

La peau se détache très facilement de la chair : elle est fine, légèrement veloutée, d'un jaune pâle dans l'ombre, lavée ou plutôt tachée de rouge du côté du soleil ; le reste est tiqueté de points comme sur la Grosse Mignonne.

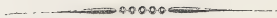
La chaire est blanche, fine, très fondante.

L'eau est sucrée, relevée, délicieuse.

Le noyau est fort gros, profondément rustiqué, armé d'une pointe émoussée au sommet ; il se détache aisément de la chair quoiqu'il en emporte quelques petits lambeaux.

Cette bonne pêche mûrit dans la première quinzaine de septembre.

Elle ne me paraît différer de la Grosse Mignonne qu'en ce qu'elle est plus pâle et que son eau est plus relevée et meilleure.





Chancelière.

409.

Poitou, pînez!

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE VINEUSE DE FROMENTIN.

Persica fromentina. Poit. et Turp.



ETTE espèce n'existait pas au temps de Duhamel, car elle est trop bien caractérisée pour qu'il ne l'ait pas décrite si elle eût existé. Elle porte évidemment le nom d'un pays ou d'un homme; mais son origine, l'époque de la naissance, rien de tout cela n'a été constaté, enregistré. La naissance d'un nouveau bon fruit est pourtant un nouveau bienfait; on devrait le célébrer, l'inscrire au nombre des dons de la providence! Mais non, nous en jouissons sans penser à qui nous le devons, sans remercier la bienfaisante nature qui se dérange de la voie étroite qui lui est tracée par les botanistes pour nous donner de temps en temps un fruit succulent au lieu d'un fruit dure et revêche. Quand cela lui arrive, les botanistes lui tournent le dos, et disent qu'elle n'a créé qu'un monstre indigne de l'attention du plus petit botanicoïde. Que voulez-vous ?

La Vineuse de Fromentin est un des plus vigoureux pêchers et des moins délicats. Il s'empporte aisément si on n'a pas soin de palisser de bonne heure ses bourgeons supérieurs qui sont gros, légèrement lavés de rouge vers l'extrémité, et garnis vers le bas d'une grande quantité de tubercules roux.

Il a les feuilles fort grandes, planes, d'un beau vert, aiguës, bordées de dents fines, peu profondes et distantes. Le pétiole, court et canaliculé, est presque toujours muni de petites glandes réniformes; mais on en voit aussi qui paraissent globuleuses et cupulées. C'est le seul pêcher où les glandes laissent de l'ambiguïté entre la figure globuleuse et réniforme.

La fleur est petite, régulière, assez colorée et s'ouvre en soucoupe concave.

Le fruit est gros, très velouté, un peu allongé, souvent inégal à sa surface, surmonté ordinairement d'un petit mamelon, divisé d'un côté par un sillon assez profond qui s'étend au-delà du mamelon.

La peau rougit tard, mais à bonne exposition, elle devient enfin d'un beau rouge foncé. Elle se détache de la chair aisément.

La chair est blanche, très fondante, marbrée de rouge auprès du noyau.

L'eau est sucrée, relevée, vineuse et très bonne.

Le noyau est gros, oblong, acuminé.

Cette pêche mûrit à la fin de septembre. C'est une des bonnes espèces.

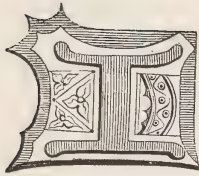


Vineuse de fromentin.

PÊCHE BELLE-CHEVREUSE, DUH.

ADMIRABLE LONGUE, POIT.

Persica ambigua. Poit. et Turp.



est bien à regretter que Duhamel n'ait pas mieux précisé la grandeur des fleurs dans les différens Pêchers, et qu'il n'ait pas fait usage dans ses descriptions de la présence ou de l'absence et de la forme des glandes qui se trouvent au bas des feuilles de ces arbres. Si Duhamel eût employé dans ses descriptions les trois grandeurs des fleurs et les trois caractères fournis par la présence, la forme ou l'absence des glandes, il aurait vu que la nomenclature de son temps avait besoin de quelques corrections, et il les eût faites sans doute avant de nous la transmettre. En effet, si cet auteur avait examiné les glandes du Pêcher qu'il appelle Belle-Chevreuse, il aurait reconnu qu'elles n'ont pas de rapport avec celles des Pêchers nommés Chevreuse hâtive et Chevreuse tardive; ces différences lui eussent fait ouvrir les yeux sur les autres caractères, et il aurait vu que la Pêche qui m'occupe aujourd'hui doit être considérée comme une variété d'Admirable, quoique de forme assez différente, et que ses glandes globuleuses l'éloignaient des Chevreuses, dont le caractère principal est d'avoir les glandes réniformes.

Le respect établi pour la nomenclature transmise par Duhamel ne me permet pas de proposer un nom pour remplacer celui de Belle-Chevreuse, si malheureusement appliqué à une variété d'Admirable; mais j'ai cru pouvoir me permettre d'y joindre, comme correctif, celui d'*Admirable longue*. Voici au reste comme Duhamel décrit sa Belle-Chevreuse.

« Le fruit est allongé, ayant 2 pouces 3 lignes de longueur et 2 pouces de diamètre. La gouttière qui le divise, suivant sa longueur, est très peu sensible à sa partie renflée; mais elle l'est beaucoup vers les extrémités, surtout à la tête où l'on aperçoit une fente et un mamelon pointu qui, quelquefois, est très petit. La cavité au fond de laquelle s'attache la queue est assez étroite, et presque toujours bordée de quelques bosses ou petites éminences. Il est assez ordinaire d'en apercevoir quelques-unes répandues sur le fruit.

« Lorsque cette Pêche est bien mûre, sa peau est jaune presque partout, excepté

“ aux endroits exposés au soleil, où elle prend un rouge clair et brillant. Elle est
“ couverte d'un duvet assez épais qui s'enlève aisément en l'essuyant. Elle ne se détache
“ qu'avec peine de la chair, à moins que le fruit ne soit très mûr.

“ La chair n'est ordinairement ni très fondante ni très délicate; quelquefois même
“ elle est un peu pâteuse quand le fruit est très mûr. Elle est un peu jaunâtre, excepté
“ du côté du soleil, sous la peau, où elle a une légère teinte rouge; et auprès du
“ noyau, où elle est marbrée de couleur rose.

“ L'eau est sucrée et assez agréable.

“ Le noyau est gros, brun, rustiqué très profondément, terminé par une pointe
“ fort aiguë, long de 16 lignes, large de 9 lignes, épais de 6 lignes et demie. Cette
“ Pêche mûrit avec la Mignonne, vers le commencement de septembre. ”



Belle chèreuse.

228.

Voileux pinet

De l'imprimerie de Langlois.

Bonquet sculp.

PÊCHE CHEVREUSE HÂTIVE.

Persia dubia. Poit. et Turp.



ES le temps de Duhamel on ne savait pas reconnaître la Pêche qui portait le nom de Chevreuse hâtive. Duhamel lui-même, en décrivant cette Pêche, n'était pas certain que ce fût elle, parce qu'il ne faisait pas usage des glandes dans ses descriptions. La même incertitude, ou plutôt la même erreur existe encore aujourd'hui chez les pépiniéristes qui n'ont pas égard aux glandes dans leur nomenclature; et ce qu'ils appellent Chevreuse hâtive est une variété de l'Admirable, car elle a les glandes globuleuses, tandis que les Chevreuses ont ces organes réniformes. La figure ci-jointe, faite d'après nature sur la Chevreuse hâtive de la pépinière du Luxembourg, a le fruit tout-à-fait semblable au plus beau de la figure de Duhamel, dessiné il y a bientôt quatre-vingts ans. Je la donne aussi sous le nom de Chevreuse hâtive pour ne pas heurter l'usage, mais je soutiens qu'elle n'est pas une Chevreuse. Voici, au reste, la description qu'en a donnée Duhamel.

« On trouve ordinairement ce Pêcher dans toutes les pépinières, parce qu'il est très vigoureux et qu'il donne beaucoup de fruits.

« Ses feuilles sont grandes, dentelées très finement et très légèrement; elles se plient en gouttière (L'auteur ne parle pas des glandes, qui sont globuleuses).

« Ses fleurs sont petites (elles sont moyennes d'après la nouvelle méthode).

« Son fruit est d'une belle grosseur, un peu allongé, divisé suivant sa longueur par une gouttière très sensible, bordée de deux lèvres, dont une est plus relevée que l'autre, souvent parsemée de petites bosses, surtout vers la queue, terminée par un mamelon pointu qui est ordinairement assez petit.

« Sa peau, du côté du soleil, a un coloris rouge, vif et agréable.

« Sa chair est blanche, fine, très fondante, rouge auprès du noyau, un peu moins délicate que celle des Madeleines.

« Son noyau est brun, un peu allongé, de médiocre grosseur.

« Cette Pêche mûrit entre la mi-août et le commencement de septembre. Si elle n'est pas aux meilleures expositions, ou si on la laisse trop mûrir, elle est pâteuse et de mauvais goût.

« Je soupçonne la Pêche que je viens de décrire de ne pas être la véritable Chevreuse hâtive; mais d'en être une variété que Merlet et la Quintinye appellent *pêche d'Italie*. »

Après avoir dit quelques mots de cette Pêche d'Italie, dont on n'a aucune idée aujourd'hui, Duhamel ajoute: « Je crois que la véritable Chevreuse hâtive est celle que je vais décrire sous le nom de Belle Chevreuse. »

Or, quand nous voyons ce législateur, grand-seigneur, académicien, inspecteur de la marine, etc., etc., laisser la question dans une telle confusion, que pouvons-nous donc faire nous autres, pauvres vers de terre! sinon de répéter que Duhamel, qui avait connu les glandes du Pêcher, a eu le plus grand tort de n'en pas faire usage dans la distinction et la nomenclature des Pêches.





Chevreuse native.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE CHEVREUSE TARDIVE.

Persica cuneatibunda. Poit. et Turp.



Il a vigueur de ce Pêcher est remarquable, sa fertilité extraordinaire ne l'est pas moins. Il faut chaque année lui ôter une partie de ses fruits, afin que les autres deviennent plus beaux.

Ses bourgeons rougissent beaucoup du côté du soleil.

Il a les feuilles grandes, la plupart planes, quelques-unes plissées et chiffonnées contre la nervure médiane, longues de 15 à 16 centim. (5 à 6 p.), d'un vert foncé, bordées de petites dents, et ayant les glandes pétio-laires réniformes, nombreuses et fort grosses.

Les fleurs sont très petites et peu colorées.

Les fruits sont toujours nombreux, et contribuent autant par leur nombre que par leur forme à faire reconnaître leur espèce; tant qu'ils sont verts, ils restent allongés, très velus, bosselés, irréguliers, très vilains, et on les reconnaît aisément à ces défauts jusque vers le 20 août; mais à la fin de ce mois et dans le commencement de septembre, leur chair se forme, ils s'emplissent et prennent de la rondeur; une partie des inégalités de leur surface disparaît; quelques-uns deviennent même parfaitement ronds; soit que le sillon reste profond, soit qu'il disparaisse en partie, il y a toujours un mamelon au sommet, et la cavité de la queue est relevée de côtes assez sensibles. Un fruit mûr a presque toujours un peu plus de hauteur que de diamètre: quelquefois l'un des lobes est plus élevé que l'autre. Quand un fruit a 6 centimètres (2 po.) de diamètre sur quelques lignes de plus en hauteur, il est d'une belle forme et d'une bonne grosseur.

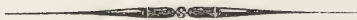
La peau, très duvetée étant verte, l'est beaucoup moins étant mûre; elle est forte, quitte bien la chair, se lave d'un rouge vif qui passe au rouge pourpré du côté du soleil; les bords de ce rouge sont finement ponctués, même jusque dans l'ombre, où la peau est d'un vert jaune tendre.

La chair est blanche, fondante, bien bonne, fouettée de rouge vif auprès du noyau.

Son eau est sucrée, relevée, vineuse.

Le noyau est très allongé, acuminé, quelquefois assez aplati, quelquefois bien gonflé : son amande est amère.

Cette pêche mûrit dans la dernière quinzaine de septembre. Sa maturité arrive, pour ainsi dire, subitement; car elle est souvent encore toute verte à la fin d'août. Dire qu'elle a quelque rapport avec la Madeleine de Courson par sa vinosité, c'est faire son éloge.





Chevreuse tardive.

258.

Poitau père.

De l'imprimerie de Langlois.

Bonquet sculpt.

PÈCHE PAVIE MADELEINE.

Persica heteroclita. Poit. et Turp.



E préfère le nom de Pavie Madeleine à celui de Pavie blanc que porte aussi cette pêche, parce que le mot Madeleine, lorsqu'il est question de pêche, porte avec lui l'idée d'un arbre dont les feuilles sont profondément dentées, et dont les pétioles sont absolument dénués de glandes. Or, ces deux caractères se trouvant réunis sur l'arbre en question, je crois qu'il est plus raisonnable d'employer un nom qui indique ou rappelle des caractères existans, que d'en perpétuer un qui porte en lui-même une idée fausse, car le Pavie qui m'occupe, quoique moins coloré que plusieurs autres, est loin d'être blanc.

L'arbre qui le porte est de moyenne force, et développe peu de gourmands lorsqu'il est bien gouverné. Il a les bourgeons d'un vert assez foncé, et légèrement teints de rouge du côté du soleil. Duhamel observe qu'ils ont la moelle blanche, tandis que ceux de la Madeleine blanche l'ont rousse en tirant sur le noir.

Les feuilles sont grandes, d'un vert foncé, un peu ondulées, bordées de dents aiguës, les unes simples, les autres surdentées, toutes plus grandes que celles des Pavies, mais un peu moins grandes que celles des véritables Madeleines; le pétiole est gros, court, canaliculé, et dénué de glandes.

La fleur est grande, bien ouverte, de couleur de chair assez foncée au centre, mais plus pâle sur les bords.

Le fruit est beau, bien arrondi sur son diamètre, sensiblement déprimé à la base et au sommet, marqué d'un sillon étroit, qui le divise d'un côté en deux lobes à-peu-près égaux. Sa hauteur est d'environ 56 millimètres (2 pouces), et son diamètre de 68 millimètres (2 pouces et demi).

La peau, couverte de duvet peu épais, est d'un blanc jaunâtre dans l'ombre, tandis que la partie exposée au soleil prend un peu de rouge assez brillant, mais pas très dense; on remarque sur ce rouge des points cendrés, à la loupe, et argentins à l'œil nu.

La chair est blanche, serrée, très ferme, même un peu coriace.

L'eau est assez abondante, sucrée, mais peu relevée.

Le noyau adhère à la chair de toute part ; il est très gros, bien gonflé, rustiqué, terminé en pointe émoussée.

Ce fruit, d'une médiocre qualité, selon moi, mûrit dans la première quinzaine de septembre. Duhamel dit que son eau est très vineuse, et que son noyau n'est pas gros. J'ai toujours vu le contraire. Au reste, le Pavie Madeleine est estimé confit au sucre.





Pavie Madeleine.

De l'imprimerie de Langlois.

Bonquet sculpt.

PÊCHE PAVIE DE POMPONNE.

Persica maxima. Poit. et Turp.



Le fruit est la plus grosse et la plus belle de toutes les Pêches. Dans le midi de la France, il est délicieux, même sans soins de culture; aux environs de Paris, il lui faut la protection d'un mur contre les vents du nord et de l'est, pour qu'il puisse atteindre toute sa grosseur, son brillant coloris et obtenir une partie de ses qualités.

En Pomologie, on appelle *Pavie* toute Pêche dont la chair adhère au noyau de toute part, et ne s'en détache jamais naturellement, et on désigne sous le nom de *Pêche fondante*, celle dont la chair se détache plus ou moins complètement du noyau à l'époque de la maturité. Ces deux caractères ne se confondant jamais dans la même espèce, les Pomologistes sont autorisés à diviser toutes les Pêches en deux grandes sections, fondées sur l'adhérence ou la non-adhérence de la chair au noyau, lesquelles deux sections se subdivisent ensuite en plusieurs autres, au moyen de caractères d'un autre ordre, que je ferai successivement connaître.

Comme la force et le volume sont des attributs du mâle chez l'espèce humaine, il est arrivé autrefois qu'on appelait aussi mâle le végétal ou le fruit qui montrait plus de robusticité ou de volume que son congénère; cette manière de voir persiste encore parmi le vulgaire, et, vers les Pyrénées, on continue d'appeler *mâles* les Pêches pavies, et d'appeler *femelles* les Pêches fondantes.

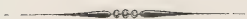
Aux environs et au nord de Paris, on ne connaît et on n'aime que les Pêches fondantes, parce que ce sont presque les seules qui y mûrissent complètement à la faveur des espaliers; mais dans le midi, la chaleur étant souvent trop grande pour les Pêches fondantes, on préfère les Pavies, parce que la haute température leur donne des qualités exquis dont nous ne pouvons avoir aucune idée dans le nord.

La figure ci-jointe du Pavie de Pomponne est faite d'après un échantillon cueilli, vers le 10 octobre, dans le jardin du château de Versailles; sa maturité n'était pas complète, et il n'avait pu acquérir toutes les bonnes qualités qui le distinguent; cependant il n'était pas sans mérite; outre sa beauté incomparable, sa chair, quoique ferme, fondait dans la bouche, et son eau abondante, sucrée et vineuse, en faisait l'un des fruits les plus agréables à manger.

La chair ferme de ce Pavie et son eau vineuse le rendent très propre à être confit ou

préparé selon les divers procédés en usage dans les offices, et pour lesquels il convient que les fruits n'aient pas atteint leur complète maturité. Sous ce rapport, la culture et la multiplication du Pavie de Pomponne dans les jardins, à Paris et aux environs, seraient sans aucun doute, une bonne spéculation.

L'arbre est d'une belle et vigoureuse végétation, et se prête parfaitement à l'espalier; ses feuilles grandes et d'un beau vert, sont munies de glandes réniformes à la base; ses fleurs, toujours nombreuses, sont grandes, d'un beau rose et dignes du fruit admirable qui leur succède.





Pavie de Pempene.

226.

De la gravure de Langlois

De la gravure de Langlois

De la gravure de Langlois

PÊCHE PAVIE JAUNE.

Persica Newtonii. Poit. et Turp.



ARBRE vigoureux, ayant les bourgeons d'un vert blond, rarement rouges, tiquetés de lenticelles rousses à la base.

Ses feuilles sont grandes, planes, d'un vert blond, aiguës, pendantes, longues de 16 à 19 centim. (6 à 7 p.), bordées de petites dents, et munies, à la base, de glandes réniformes jaunâtres; la nervure médiane paraît un peu jaune en dessous.

La fleur est petite, peu colorée; elle a quelquefois deux styles.

Le fruit est très beau, gros, arrondi, quoique paraissant aplati en dessus, souvent inégal à la surface, surtout du côté de la queue, haut de 74 millim. (33 lig.), sur autant de diamètre, marqué d'une gouttière sensible au sommet, où il y a un aplatissement sans mamelon.

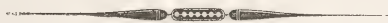
La peau est assez veloutée; elle tient à la chair, devient jaune dans l'ombre, et d'un rouge très foncé au soleil.

La chair est jaune, ferme, non fibreuse, rouge ou ensanglantée auprès du noyau auquel elle adhère de toute part.

L'eau est abondante, sucrée et vineuse.

Le noyau est de moyenne grosseur, ovale, obtus aux deux bouts.

La maturité de ce Pavie arrive vers le 15 septembre. Il est savoureux dans les années chaudes, mais insipide dans les années froides et humides.





Pavie jaune.

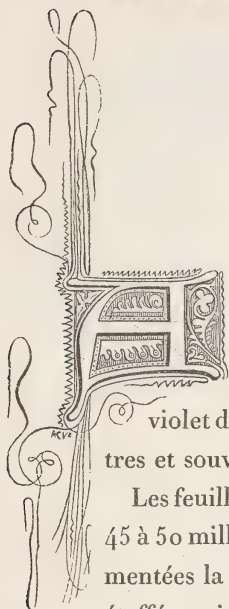
Poiteau pinx.

De l'imprimerie de Langlois

Docourt sculp.

PÊCHE PAVIE TARDIVE.

Persica serotina. Poit. et Turp.



ARBRE très vigoureux et difficile à tenir en espalier, parce qu'il s'emporte trop et se dégarnit du bas. Ses bourgeons sont d'un vert tendre, tirant un peu sur le jaune dans l'ombre, et lavées de rouge violet du côté du soleil; ils ont les supports saillans, les yeux gros blanchâtres et souvent triples.

Les feuilles sont longues de 135 à 162 millimètres (5 à 6 pouces), et larges de 45 à 50 millimètres (20 à 22 lignes), d'un beau vert foncé, luisantes, assez tourmentées la plupart auprès de la nervure médiane, arquées en arrière, bien étoffées, aiguës; la nervure médiane est blanche en dessous.

Le pétiole est court, canaliculé, muni de quelques grosses glandes réniformes et brunes.

Les fleurs sont petites et assez colorées.

Le fruit est gros; comprimé sur les côtés, sensiblement rétréci vers la base, divisé en deux lobes égaux, par un sillon d'un côté, par un aplatissement de l'autre, et terminé au sommet par un mamelon souvent très gros. Ce fruit a près de 80 millim. (3 pouces) de hauteur sur autant de diamètre.

Sa peau est légèrement duvetée, devient plus jaune et moins blanche dans l'ombre que celle du Pavie de Pomponne; le côté du soleil se lave d'un beau rouge pointillé sur les bords; elle est épaisse et se détache difficilement de la chair.

La chair est plus jaune et moins ferme que celle du Pavie de Newton; elle est aussi plus rouge auprès du noyau auquel elle adhère de toutes parts.

Son eau est plus abondante et me semble meilleure.

Ce Pavie mûrit fin d'octobre, et se conserve long-temps dans la fruiterie.



Pavie tardive.

590.

Poëau pincé.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculpt.

PÊCHE

GROSSE VIOLETTE HATIVE.

Persica prisca. Poit. et Turp.



ARBRE très vigoureux et très fertile, même en plein vent, dit Duhamel. Ses bourgeons sont longs et ne rougissent que médiocrement du côté du soleil.

Ses feuilles sont grandes, longues de 160 à 200 millim. (6 à 8 pouces) et larges de 41 à 45 millimètres (18 à 20 lignes), d'un vert foncé, les unes planes, les autres un peu plissées contre la nervure moyenne, toutes plus ou moins arquées en arrière, bordées de petites dents qui se terminent en glandes brunes; les deux premières dents ont chacune une glande réniforme qui devient brune au temps de la maturité des fruits, et dans ce même temps les feuilles prennent quelquefois une teinte blanchâtre, comme argentée, qui semble être causée par le ralentissement ou la cessation de la végétation dans les parties centrales de l'arbre, car les feuilles de l'extrémité des rameaux ne prennent pas cette couleur, que l'on remarque aussi sur quelques autres espèces.

Les fleurs sont très petites et moins colorées que celles de moyenne grandeur; elles s'ouvrent en soucoupe, et leurs pétales sont arrondis, concaves, onguiculés, plus colorés sur les bords qu'ailleurs. Les étamines sont rapprochées, plus longues que les pétales et plus courtes que le style après l'émission du pollen.

Le fruit n'est gros que relativement à la petite Violette hative; car dans le fait il n'est que de moyenne grosseur, arrondi, rarement régulier, marqué d'un côté par un sillon quelquefois profond comme dans le dessin ci-joint, quelquefois à peine sensible si ce n'est au sommet pour arriver à un petit enfoncement qui existe toujours; le côté opposé au sillon est constamment aplati, et c'est ce qui ôte la rondeur à ce fruit, quand d'ailleurs il n'a pas d'élévation irrégulière vers le sommet.

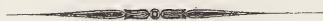
La peau ne quitte pas la chair, et son épaisseur est plus grande vers la base du fruit qu'au sommet; elle est d'ailleurs lisse, glabre, d'un vert un peu jaunâtre dans l'ombre, et en se marbrant peu-à-peu du côté du soleil, elle devient d'un violet très foncé de ce côté.

La chair est blanche, avec un petit œil jaunâtre, fondante, fouettée de rouge auprès du noyau qu'elle quitte aisément.

L'eau est abondante et vineuse.

Le noyau varie assez en grosseur; il est allongé, plus épais vers le sommet qu'à la base, profondément rustiqué, terminé par une pointe courte. Son amande est petite, aplatie, à peine amère.

On cueille ce fruit depuis le 1^{er} jusqu'au 25 septembre. On doit le laisser bien mûrir, même se faner sur l'arbre. Il n'est pas constamment très bon. Duhamel observe que les plus gros sont les meilleurs.





Grosse violette native.

Poiteau pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PÊCHE CERISE.

Persica cerasiana. Poit. et Turp.



UHAMEL a fort bien remarqué que ce pêcher ne devenait pas plus grand que celui de la Petite Mignonne, et qu'il avait le même port; c'est-à-dire que ces deux pêchers sont les plus petits, les plus délicats (excepté les pêchers d'Ispahan que Duhamel ne connaissait pas); ils chargent également assez bien.

Celui-ci a les bourgeons menus, d'un vert jaunâtre dans l'ombre, et lavés d'un beau rouge au soleil; les yeux sont petits, mais assez bien gonflés.

Les feuilles sont très étroites, assez planes, longues de 100 à 160 millim. (4 à 6 pouces); sur 30 à 36 millim. (14 à 16 lignes) de largeur, très aiguës, bordées de dents extrêmement fines, munies sur leur pétiole, ou plutôt sur les premières dents, de quelques glandes réniformes, beaucoup plus grosses que celles de la Petite Mignonne.

Les fleurs sont petites et se distinguent difficilement de celles de la Grosse Violette; on les trouve cependant quelquefois un peu plus grandes et un peu plus colorées.

Le fruit est petit, lisse, luisant, arrondi au sommet où l'on remarque constamment une petite queue oblique, charnue, produite par la base du style qui, dans cette espèce, prend un peu de nourriture; il est divisé par un sillon qui en fait quelquefois le tour; et qui quelquefois s'arrête au sommet. Ce fruit est en effet petit, mais il varie cependant beaucoup en grosseur. On en trouve qui n'ont que 27 millim. (1 pouce) de diamètre, et d'autres qui ont jusqu'à 40 millim. (18 lignes). Duhamel leur donne encore une plus grande dimension.

La peau est couleur de cire dans l'ombre, lavée de rouge cerise très vif du côté du soleil et marquée sur ce rouge de points gris nombreux.

La chair est citrine, fine, assez fondante quelquefois légèrement rouge auprès du noyau.

Son eau est quelquefois assez fade et sans saveur, quelquefois sucrée, relevée agréablement, et quelquefois un peu acide.

Le noyau est petit ovale-arrondi, profondément rustiqué; il contient une très petite amande, tendre, à peine amère.

La maturité de cette petite pêche arrive du 20 au 30 août. Elle est jolie, et c'est à-peu-près tout son mérite.



Pêche - cerise.

Boiteau pinx-t

De l'imprimerie de Langlois.

Becourt sculp-t

PÊCHE DESPREZ.

Persica albidâ, Poit. et Turp.



N 1808, M. Noisette a rapporté de la Belgique, deux jeunes individus de ce Pêcher, sous le nom de *Brugnon blanc*. En 1810, ils ont fructifié à Paris, et j'ai constaté que la chair de leurs fruits ne tenant pas au noyau, on ne devait pas le placer parmi les Brugnon, mais bien parmi nos Pêches lisses. A la même époque, M. Desprez, juge à Alençon, était député, et dans ses loisirs à Paris, il allait étudier les Pêchers dans la pépinière du Luxembourg. Il a le premier remarqué que parmi tous nos Pêchers cultivés, les uns étaient dépourvus de glandes sur le pétiole de leurs feuilles, que d'autres avaient des glandes globuleuses, et que d'autres avaient des glandes réniformes. Il m'a fait part de son observation, j'en ai reconnu la justesse, la généralité, et de suite j'ai appliqué ces nouveaux caractères à ceux déjà connus pour la distinction et la classification de nos Pêchers. Je les ai d'abord employés dans le *Traité des Arbres fruitiers*, que feu Turpin et moi publiions alors, ensuite dans la *Pomone française* de M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce, publiée en 1817, dans le *Bon Jardinier*, dès 1825. Depuis lors les horticulteurs anglais ont reconnu la bonté et l'utilité de ces caractères; ils en font usage pour caractériser leurs espèces de Pêchers, et en attribuent la découverte tantôt à M. Lelieur, tantôt au Bon Jardinier, tantôt à moi. C'est une triple erreur; la découverte appartient à M. Desprez, juge à Alençon; je n'ai que le mérite de l'avoir vulgarisée autant que je l'ai pu, parce que je suis sûr qu'elle est utile; et c'est pour marquer la reconnaissance que nous devons à M. Desprez que j'ai attaché son nom à la Pêche qui fait le sujet de cet article.

Ce Pêcher est un des plus délicats; il est difficile à élever sur amandier, et demande à être greffé sur prunier. Ses bourgeons sont toujours jaunâtres dans l'ombre et rougeâtres au soleil.

Les feuilles sont grandes, assez épaisses, d'un vert jaunâtre, bordées de petites dents; leur pétiole est muni de deux ou quatre glandes réniformes, jaunes dans leur jeunesse, marquées d'un point brun ou noir au centre.

Les fleurs sont grandes, larges de 41 à 43 millim. (18 à 20 lig.), assez colorées, la plupart irrégulières à cause que plusieurs étamines se changent souvent en petits pétales difformes.

Le fruit varie en forme et en grosseur ; il y en a d'allongés et de ronds ; cependant on peut dire que c'est une petite Pêche, dont le diamètre est d'environ 34 à 41 millim., munie d'un moyen sillon latéral et d'un petit mamelon au sommet.

La peau est parfaitement lisse, d'un blanc tirant sur le jaune, dure et assez épaisse.

La chair est blanche partout, légèrement vineuse, ferme d'abord, ensuite fondante et remplie d'une eau très agréable.

Le noyau quitte la chair de toutes parts ; il est ovale, bien gonflé, profondément rustiqué et terminé en pointe mousse au sommet.

Cette Pêche mûrit dans la dernière quinzaine d'août ; elle répand une odeur très agréable.





Pêche Desprez

GENRE ABRICOTIER.

Armeniaca. Tournefort.



TOUS les naturalistes s'accordent pour placer le type de l'Abricotier en Perse et en Arménie. Tournefort l'ayant trouvé croissant abondamment et sans culture dans ce dernier pays, en a fait un genre sous le nom d'*Armeniaca*, que Linné n'a pas cru devoir conserver, mais que Jussieu a rétabli. Je n'opposerai rien aux naturalistes qui placent le type des Abricotiers en Perse ou en Arménie, mais je dirai qu'il y a une quinzaine d'années que nous avons reçu du Népal un Abricotier dont les fruits sont moins gros qu'une noisette, et si acerbés qu'on ne peut les manger, et que selon la manière dont les naturalistes procèdent dans la recherche des origines, celui-ci devrait plutôt passer pour le type des Abricotiers que tout ce que nous avons reçu de la Perse. Au reste le Népal produit des espèces sauvages de presque tous nos genres d'arbres fruitiers, ce qui par la suite pourra bien déterminer les naturalistes à reporter au Népal plusieurs origines qu'ils placent dans d'autres régions de l'Asie. Quant aux noms *Abricot* en français, *Abricose* en allemand, *Apricot* en anglais, ils sont tous dérivés de l'arabe *Barqoq*. Les Portugais disent encore *Albarcoque*.

Les naturalistes s'accordent aussi à reconnaître que c'est aux Romains que les Gaulois nos ancêtres ont dû l'Abricotier. C'était sans doute une variété déjà perfectionnée, perdue depuis long-temps, mais qui avant de périr avait produit d'autres variétés qui se sont renouvelées bien des fois avant que les premiers Français aient su les fixer par la greffe. Nos pères nous en ont transmis quelques-unes par ce moyen, et de nouveaux semis nous en ont produit d'autres, de sorte qu'aujourd'hui on compte une vingtaine de variétés d'Abricotiers dans nos cultures. Ce sont de petits et de moyens arbres, à suc gommeux, à tête étalée, arrondie lorsqu'on les laisse croître en liberté, tandis que celui du Népal affecte une forme pyramidale. Tous ont les feuilles alternes, pétiolées, stipulées, subcordiformes, acuminées et dentées. Leurs fleurs naissent par groupes et presque sessiles sur les pousses de l'année précédente, protégées avant leur épanouissement par un certain nombre d'écaillés rougeâtres, ainsi que leur calice. Elles ont pour caractères génériques :

1° Un calice monophylle à tube court, campanulé, qui offre la singularité que sa paroi externe et sa paroi interne sont libres ou détachées l'une de l'autre dans toute la hauteur

du tube, et ne se réunissent qu'à son orifice, où le limbe s'évase en cinq découpures ovales étalées;

2° Cinq pétales arrondis, concaves, onguiculés, insérés à l'orifice du tube du calice;

3° Une vingtaine d'étamines insérées sur deux rangs, à l'orifice du tube du calice, divergentes, dont les filets sont plus courts que les pétales, et les anthères ovales, bilobées et biloculaires;

4° Un ovaire libre, arrondi, uniloculaire, uniovulé, surmonté d'un style simple, terminé par un stigmate capité, échancré sur le côté;

5° Un fruit arrondi, pubescent, marqué d'un sillon longitudinal sur l'un de ses côtés, formé d'une chair succulente à l'extérieur, et au centre d'un noyau osseux, ovale, bivalve, qui contient, sous une mince pellicule attachée latéralement vers le sommet de la loge, une amande composée de deux grands cotylédons et d'une radicule dirigée vers le point d'attache.

Il résulte de ces caractères que le genre Abricotier appartient à la section des *Fruits à noyaux*, selon les Pomologistes, et à la classe des *Rosacées*, selon les Botanistes.

Quoique originaire des pays chauds, l'Abricotier supporte assez bien la rigueur de nos hivers; mais il arrive souvent que ses fleurs sont moissonnées par les gelées tardives de nos printemps, et que les arbres ne retiennent que peu ou point de fruits. Cet inconvénient provient de ce que l'Abricotier ne le cède qu'à l'Amandier en précocité dans la floraison, et de ce que les printemps de Paris ne sont le plus souvent qu'une prolongation des incommodités de l'hiver. Dans les années favorables, l'Abricotier porte beaucoup plus de fruits qu'il n'en peut nourrir; et quoique une partie tombe naturellement, il est, sinon indispensable, du moins avantageux d'en supprimer encore un grand nombre des moins beaux, lorsqu'ils sont parvenus au quart ou au tiers de leur grosseur. Tous les Abricots mûrissent de juin en juillet, l'été seul influe sur leur qualité; si cette saison est sèche, les Abricots restent petits, durs, secs et coriaces; si elle est pluvieuse, ils sont sans saveur et pourrissent sur l'arbre.

Dans les années favorables nous trouvons nos Abricots fort bons, mais ils sont encore loin de valoir ceux des nos départemens méridionaux, et ceux-ci sont à leur tour loin de valoir ceux de la Perse, qui, selon l'expression d'un voyageur, semblent *des boules de miel parfumé*.

Toutes nos variétés d'Abricot se distinguent par leur forme, leur grosseur, leur plus ou moins grande précocité; par les modifications de leur saveur, de leur couleur; par celles de leur noyau; et enfin par leur amande, qui est douce dans les unes et amère dans les autres. Toutes seraient meilleures si notre climat permettait que tous les Abricotiers fussent élevés en tige à l'air libre et abandonnés à eux-mêmes; mais nous sommes forcés d'en tailler une partie, de les protéger par des abris, des murs ou des bâtimens pour sauver leurs fruits des intempéries des saisons. Enfin, de toutes les récoltes de fruits, celle des Abricots est la plus précaire sous le climat de Paris.

Rarement les variétés d'Abricots se reproduisent identiquement par semis; c'est au moyen

de la greffe qu'on les perpétue. On ne sème donc guère de noyaux d'Abricot que pour tâcher d'en obtenir une nouvelle et bonne variété, ou pour se procurer des sujets propres à recevoir la greffe des bonnes variétés existantes. Pour qu'un noyau d'Abricot réussisse, il faut le semer aussitôt que le fruit est mangé ou au plus tard avant l'hiver suivant; mais pour éviter les dangers auxquels il serait exposé pendant l'hiver, l'usage est de rassembler une certaine quantité de noyaux, et vers la fin de l'automne on les *stratifie*, c'est-à-dire, que l'on prend un vase, dans le fond duquel on met un lit de sable légèrement humide, puis un lit de noyaux, puis un autre lit du même sable, puis un second lit de noyaux et ainsi de suite; et on le dépose dans une cave ou un cellier à l'abri des rats et des souris. La germination s'effectue tout doucement pendant l'hiver, et à la fin de mars ou en avril, on retire avec précaution le jeune plant, et on le plante au lieu qui lui est destiné. Si, en faisant cette plantation, on est dans l'intention de laisser le jeune plant en place, on lui conservera soigneusement la racine dans toute son intégrité, afin que l'arbre qui en proviendra puisse pivoter et s'établir solidement; si au contraire on projette de lever le plant à un certain âge pour le transplanter ailleurs, on lui supprimera le bout inférieur de la racine pour la forcer à se ramifier, l'empêcher de pivoter, rendre la levée plus facile, et la réussite de la transplantation plus certaine. De tels Abricotiers s'appellent *francs*.

On a cru remarquer que le suc gommeux des arbres à fruit à noyau nuisait assez souvent à la reprise de la greffe en fente, lorsqu'on l'exécutait sur ces arbres; c'est pourquoi on préfère les greffer en écusson à oeil dormant. Les variétés d'Abricot se greffent sur Abricotier franc, sur Amandier, et surtout sur Prunier provenu de noyau; les Pruniers, formés de drageons, ayant l'inconvénient de pulluler du pied et d'être de courte durée, doivent être rejetés. Duhamel préfère de beaucoup l'Abricotier franc à tous les autres sujets pour recevoir la greffe des bonnes variétés d'Abricot; mais l'impatience des pépiniéristes trouve qu'il croît trop lentement, et ils greffent plus sur Prunier que sur Abricotier, quoiqu'il soit reçu, que l'écusson d'Abricotier sur Prunier est sujet à être détaché par les vents. Depuis peu d'années on préconise le Prunier Myrobolan comme le meilleur sujet pour la greffe des Abricotiers et des Pêchers. Des exemples que j'ai vus en Belgique me semblent favorables à cette opinion.

Quant à la culture des Abricotiers, elle est assez simple; ils préfèrent une terre légère à une terre forte; si la terre a peu de profondeur, il faudra choisir des Abricotiers greffés sur Prunier; si elle est bonne jusqu'à la profondeur de trois ou quatre pieds, on y plantera des Abricotiers greffés sur Amandier. Dans les champs on plante des Abricotiers à haute tige et on les laisse croître en liberté pendant une dizaine d'années, après quoi il devient nécessaire de les nettoyer, et souvent de rabattre leurs branches pour en obtenir de nouvelles plus fructifères; dans les jardins on en plante à basse tige que l'on maintient à une petite hauteur, sous forme de vase ou de quenouille, mais toujours très imparfaitement, parce que cet arbre est le plus rebelle à la taille. On en place aussi le long des murs et que l'on dirige en espalier pour protéger la fleur et favoriser la maturité des fruits.

L'Abricot, celui surtout qui est greffé sur un bon sujet en bon fonds , croît très vite, et quand le printemps ne le contrarie pas, il fructifie trop abondamment chaque année, parce que ses boutons à fleurs sont toujours très nombreux.

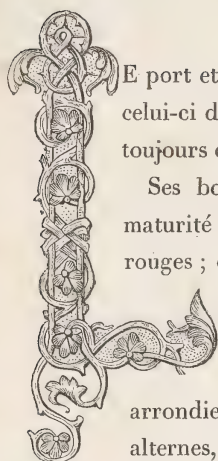
Le bois de l'Abricotier est d'un gris mêlé de rouge et de jaune, il est moins estimé des tourneurs que celui du Prunier.

L'Abricotier a un parfum *sui generis* très reconnaissable, qui se conserve dans les diverses préparations que l'on fait subir à ce fruit. Et comme il reste fort peu de temps en état d'être mangé cru, on en fait des compotes, des marmelades, des confitures, des pâtes sèches qui se conservent une année; on le confit à l'eau-de-vie. Son noyau concassé entre dans le ratafia de noyau; son amande donne de l'huile et un goût d'amande aux confitures. Dans l'Orient on sèche l'Abricot comme les figues, et il est l'objet d'une grande consommation.



ABRICOT PRÉCOCE.

Armeniaca præcox. Poit. et Turp.



Le port et la taille de la plupart des Abricotiers sont assez difficiles à distinguer : celui-ci devient moins grand que l'Abricotier commun, et on le plante presque toujours en espalier pour hâter encore la précocité de son fruit.

Ses bourgeons sont d'une moyenne vigueur, verts encore au temps de la maturité du fruit; ils rougissent ensuite; les boutons à bois sont petits et très rouges; ceux à fruit sont groupés jusqu'à cinq et six ensemble vers le sommet des rameaux.

Les feuilles sont grandes, cordiformes, arrondies avec une pointe au sommet, assez planes, d'un beau vert, bordées de petites dents arrondies, simples ou surdentées; elles ont la plupart des nervures latérales alternes, quelques-unes assez souvent opposées. Leur pétiole, long de 2 pouces (54 millimètres), un peu violet dans le courant de l'été, est ou muni ou privé de glandes. Dans sa jeunesse il est garni de deux stipules larges et dentées qui tombent promptement.

Les fleurs ont à peine 1 pouce (27 millimètres) de diamètre; leur calice, rouge dans toutes ses parties et tiqueté de points plus rouges encore, a ses divisions finement dentées; les pétales sont blancs, arrondis, concaves, crénelés sur les bords et plus longs que les étamines.

Le fruit est petit, arrondi, déprimé à la base et au sommet, du diamètre de 12 à 15 lignes (27 à 34 millimètres), sur quelque chose de moins en hauteur; il est marqué latéralement d'un sillon assez profond vers la queue, mais moins sensible vers le sommet, où il se termine au pied d'un petit mamelon.

La peau est légèrement pubescente, elle devient assez jaune au temps de la maturité, et le côté du soleil se teint facilement d'un rouge vif.

Son noyau est ovale, bien gonflé et assez lisse.

Ce petit abricot acquiert une bonne odeur en mûrissant, mais les jardiniers de Montreuil le vendent à moitié mûr, lorsqu'il est encore croquant; ils le cultivent particulièrement en espalier, et ils en apportent chaque année sur les marchés de la capitale dès le 25 ou 26 juin.

EXPLICATION DES FIGURES.

- 1° Boutons à bois entre deux boutons à fleur près de se développer.
- 2° Rameaux garnis de fleurs.
- 3° Fleur ouverte.
- 4° Pétale.
- 5° Pistil dont l'ovaire est coupé du haut en bas pour montrer les deux ovules qu'il contient.
- 6° Coupe d'un abricot.
- 7° Figure montrant comment les feuilles sont roulées les unes sur les autres dans le bouton. Ce sont les parties noires qui désignent la coupe des feuilles.
- 8° Forme d'une écaille de bouton à fleur.
- 9° Jeune feuille qui conserve encore ses deux stipules à la base.





Abricot précoce.

265.

Poitau pins!

De l'imprimerie de Langlois.

Joyeau sculpt!

ABRICOT BLANC.

Armeniaca tardiflora Poit. et Turp.



UHAMEL appelait avec raison ce fruit Abricot-pêche, parce qu'en effet il a quelque chose de la pêche dans sa saveur; mais le mauvais usage a prévalu, et on a continué de donner le nom d'Abricot-pêche au fruit que Duhamel appelait Abricot de Nancy, parce que ce dernier approche de la grosseur de la pêche.

L'Abricotier blanc est un arbre vigoureux, droit, formant une tête arrondie.

Les feuilles sont grandes, planes, d'un vert foncé, inégalement dentées, parfaitement glabres, portées par des pétioles verts, munis de quatre à six glandes pédicellées; petites, brunes ou sanguines sur les vigoureux bourgeons; les autres en sont dépourvus.

Les fleurs sont les plus tardives de tous les Abricotiers; elles sont assez grandes, arrondies et ouvertes en soucoupe; les pétales sont munis de nervures violettes en dehors.

Le fruit est petit, arrondi, sensiblement duveteux, ayant moins de hauteur que d'épaisseur, marqué d'un profond sillon. Cet Abricot reste blanchâtre à l'ombre; à l'air ou au soleil il devient jaune dans la grande maturité, et ne rougit pas ordinairement.

La chair est d'un blanc jaunâtre, un peu fibreuse, comme celle de la pêche, et en a un peu la saveur quand le fruit est en bon état; autrement elle est insipide.

Le noyau est petit, ovale-arrondi, gonflé, avec l'arête saillante.

La maturité de cet Abricot arrive dans le commencement de juillet.



Alricot blanc.

Poitou pinz!

De l'Imprimerie de Langlais.

266.

Charal sculpt.

ABRICOT COMMUN.

Armeniaca communis, Poil. et Turp.



E conviens bien avec Duhamel que l'Abricotier commun est le plus grand des Abricotiers, mais je ne puis convenir avec cet auteur qu'il soit le plus fertile. Je crois avoir remarqué, au contraire, qu'il charge moins que les autres, qu'il n'est pas moins sensible aux gelées tardives du printemps, qui seules décident ordinairement de l'abondance ou de la disette d'Abricots; car les fleurs, ou du moins les boutons à fleurs sont toujours nombreux chaque année sur tous les Abricotiers.

Celui-ci a les feuilles planes, grandes, d'un beau vert, presque toutes figurées en cœur, souvent plus larges que longues, terminées en pointe courte, obtuse ou aiguë; leurs dents inégales et arrondies sont plus petites que dans l'Abricotier-pêcher; le pétiole est aussi plus court, ordinairement rouge et muni de glandes en nombre indéterminé.

On compte sur les branches à fruits jusqu'à cinq boutons à fleurs qui entourent un bouton à bois dans la même aisselle. En général les fleurs des différentes espèces d'Abricotier offrent peu de différence entre elles, et conséquemment peu de moyens de les distinguer. Celles-ci sont de moyenne grandeur, s'ouvrent en soucoupe et s'arrondissent bien.

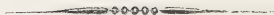
Le fruit est presque aussi gros que l'Abricot-pêche; mais il est moins aplati par les côtés, et ne se colore pas autant, et surtout ne devient pas galeux de même. L'échantillon du dessin ci-joint a été pris sur un arbre de vingt ans, soumis à la taille et en plein vent. Ses fruits avaient 54 millimètres de hauteur sur 58 millim. de diamètre dans leur plus grande largeur. Tous ces Abricots ne viennent pas aussi gros dans les années abondantes. Ils jaunissent dans la maturité, mais ne rougissent pas; si quelquefois on les trouve un peu galeux, ils n'en sont que meilleurs. Le sommet mûrit souvent avant la base, et il se forme aussi quelquefois un trou à la place du style, ce qui en diminue le mérite. Au reste, l'exposition, la saison sèche ou humide influent beaucoup sur la qualité des Abricots; en espalier,

l'Abricot commun est plus gros, plus aplati, plus jaune en dehors qu'en plein vent ; mais il est moins savoureux.

En général, l'Abricot commun, quoique le plus cultivé aux environs de Paris, est fade et souvent insipide : les autres, excepté l'Abricot précoce et l'Abricot blanc, sont bien plus parfumés.

On cultive une variété dont les feuilles sont panachées ou plutôt tachées de jaune : ses fruits n'offrent aucune différence. Ils mûrissent également à la mi-juillet.

Duhamel s'étend beaucoup sur la forme, la couleur et les qualités de l'Abricot commun. Cet auteur dit qu'il prend un rouge foncé du côté frappé par le soleil ; cela est vrai sans doute pour les pays méridionaux, mais les Abricots ainsi rougis que nous voyons à Paris, ne sont pas des Abricots communs.





Abricot commun.

555.

ABRICOT DE HOLLANDE.

Armeniaca batavica. Poit. et Turp.



ET Abricotier ne devient pas très grand, mais il est très fertile.

Ses feuilles sont planes, la plupart ovales, quelques-unes cordiformes, toutes plus petites que celles de l'Abricot commun.

Ses fleurs sont belles, ouvertes en soucoupes, et plus grandes que celles de l'Abricotier de Nancy.

Le fruit est petit, rond, d'un jaune assez foncé dans l'ombre, très ponctué de rouge et même comme galeux du côté du soleil : le sillon est peu profond, et se termine à un petit aplatissement au sommet. Ce fruit a 40 millimètres (18 lignes) de diamètre, sur quelque chose de moins en hauteur.

Le noyau, assez gros relativement au volume du fruit, est presque rond, très finement chagriné en réseau ; il contient une amande bien nourrie, blanche, douce, et qui a une saveur de noisette.

La maturité de cet Abricot arrive vers le 20 juillet ; il se conserve long-temps sur l'arbre.





Alricot de Hollande.

Fig.

Poiteau pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Bacourt sculp.

ABRICOTIER ALBERGIER FRANC.

Armeniaca mera. Poit. et Turp.



OMME les grammairiens ne se sont jamais occupés de ce qui se passait en Pomologie, ils ont laissé les mauvaises locutions s'introduire ou persister dans cette partie des connaissances humaines. Aujourd'hui et depuis long-temps Abricotier et Albergier sont synonymiques; Abricot et Alberge sont synonymes, et c'est un pléonasme de dire Abricotier Albergier, Abricot Alberge. Duhamel, qui était académicien, aurait dû éviter cette faute et rechercher l'origine du mot Alberge, qui est ou était le nom de l'Abricot dans quelques provinces. Les dictionnaires, en nous disant que l'*Albergier est un arbre qui produit des Alberges*, ne nous apprennent rien du tout. Les pépiniéristes savent qu'aux environs de Tours on cultive un Abricotier sous le nom d'Albergier, qui se reproduit de noyau semblable à lui-même, comme fait la prune Robe de Sergent aux environs d'Agen, et que les fruits de ces arbres ne conservent toutes leurs qualités que dans ces localités.

C'est donc ce même arbre cultivé à Paris que l'on trouve dessiné ci-contre. Son port, ses feuilles offrent quelque chose de particulier que les praticiens reconnaissent, mais qu'il n'est pas aisé de décrire. Ses fruits, d'une grosseur moyenne, ont la chair rouge, ferme, relevée d'une eau agréablement vineuse qui en fait, selon moi, des fruits bien supérieurs à l'Abricot commun. Ils mûrissent à la mi-août.





Alberquier franc.

Peilcau pinx.

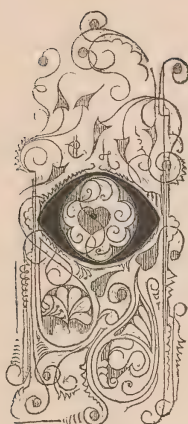
Par l'imprimerie de Langlois.

Mais sculpt.

ABRICOT

ALBERGE DE MONTGAMET.

Armeniaca mongamelia. Poit. et Turp.



ON prétendait, du temps de Duhamel, que l'Albergier de Montgamet ne réussissait bien que dans ce village et dans les environs de Tours, où les Albergiers sont très communs. Nous pensons de même aujourd'hui, car les arbres que nous cultivons sous le nom d'Albergier de Montgamet, ne donnent ordinairement que des fruits secs, beaucoup moins savoureux que ceux de l'Albergier de graine que nous élevons nous-mêmes, lesquels, au reste, dans les mauvaises années, ont l'inconvénient de pourrir de maturité par un bout, tandis que l'autre bout est encore vert.

Nous sommes donc obligés de renoncer au plaisir de savourer l'abricot Alberge de Montgamet sur les bords de la Seine; mais je ne puis m'empêcher de gronder un peu les habitants des bords de la Loire de ce qu'en nous envoyant leur abricot, ils en ont gardé la beauté, le suc et le parfum.

Cependant, en ma qualité d'observateur, je ne leur en veux pas. Depuis long-temps la Touraine est considérée comme le jardin de la France; son sol, son ciel sont des plus favorables à la qualité des fruits, et puisque les tourangeaux ne peuvent nous donner leur sol et leur ciel, il faut nous résoudre à manger des fruits moins savoureux que les leurs, quoique de la même espèce.

Puisque je suis en train de raisonner, je vais citer deux autres exemples à l'appui de mon dire. Tous les écrivains s'accordent à présenter la poire Rousselet de Reims, comme un des plus excellents fruits, et pourtant on en recueille rarement de parfaites à Paris. Duhamel, qui s'y connaissait, dit même que celles venues dans les cours et jardins de la ville de Reims, sont très supérieures à celles venues dans les campagnes aux environs de cette ville.

Depuis douze ou quinze ans la réputation de la Prune d'Agen s'est répandue, et chacun a voulu la posséder; il y en a maintenant partout; il en fallait à tout prix. Eh! bien, personne ne parle de sa qualité, soit pour manger soit pour faire des pruneaux, qui sont si beaux et si bons, faits à Agen. Tous ceux qui en planteront à Paris et dans le nord per-

dront leur temps; ils auront l'espèce, mais non la qualité que lui donnent le sol et le ciel de l'Agenais.

L'étude du sol et du climat n'est pas très avancée chez nous, et la naturalisation des végétaux à laquelle quelques hommes, fort respectables d'ailleurs, croient, ne se réalisera jamais; car, il ne suffit pas qu'un végétal croisse et vive sous un nouveau climat pour être naturalisé ou acclimaté, il faut encore qu'il n'ait rien perdu des qualités qu'il possédait dans son pays. Après cette petite digression, je rentre dans mon sujet.

Si l'abricot Alberge de Montgamet acquérait à Paris toute la perfection qu'on lui trouve en Touraine, il aurait, dit Duhamel, la chair fort tendre, presque fondante, d'un jaune très foncé et rougeâtre; son eau serait abondante, d'un goût vineux relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui ne serait pas désagréable. Le fruit figuré ci-contre paraît bien avoir des dispositions à acquérir toutes ces qualités; mais il ne les a pas. Sa vinosité n'est pas assez adoucie par un suc que le climat de Paris ne peut faire naître.

La maturité de cet abricot a lieu à la mi-août.



Prunier de Montgamet.

Prunus pinet.

Chapman & Co. Langlois.

L. legrand sculp.

ABRICOT-PÊCHE.

Armeniaca Macrocarpa. Poit. et Turp



E tous les abricots connus, celui-ci est certainement le plus gros et le meilleur. Duhamel l'appelait Abricot de Nancy, parce qu'on croit l'avoir observé pour la première fois aux environs de cette ville, et cet auteur nommait Abricot-Pêche un petit Abricot qui a en effet un peu la chair et la saveur de la pêche, et que l'on désigne aujourd'hui sous le nom d'abricot blanc, nom qui indique sa couleur.

L'arbre qui porte l'Abricot-Pêche se distingue très facilement de tous les autres Abricotiers par son port et par ses feuilles, deux choses que les yeux saisissent avec facilité, mais que le langage ne peut rendre que très imparfaitement. On le plante en espalier pour avoir des fruits plus gros et avec plus de sûreté, et en plein vent pour avoir de meilleurs fruits, à condition qu'on n'en obtiendra que peu de cette manière, aux environs de Paris.

En effet, il est bien constaté que les fleurs de cet arbre ont besoin de l'abri d'un mur pour n'être pas détruites en grande partie par les gelées tardives du printemps, et que c'est une bonne pratique d'en avoir toujours un ou deux pieds en espalier, en même temps que quelques autres à l'air libre. Voici ce qui en résulte :

En espalier, au midi surtout, on est sûr de recueillir des Abricots-Pêches en assez grande quantité, quand des intempéries extraordinaires, telles que celles du printemps de 1837, ne viennent pas renverser les prévisions du cultivateur; on est sûr, disons-nous, de recueillir une assez grande quantité d'Abricots-Pêches fort gros, d'un très beau jaune, lisses partout, mais souvent pâteux, sans saveur, et plus propres à satisfaire la vue que le palais.

En plein vent, au contraire, quand l'Abricot-Pêche réussit, il est ferme, rembruni, rouge sombre du côté du soleil, rugueux à la surface; sa chair passe au jaune safran et s'emplit de suc parfumé, agréablement acidulé et très savoureux.

Il faut pourtant le dire, l'Abricot-Pêche en plein vent craint excessivement la sécheresse et la pluie, quand l'une ou l'autre se prolonge trop long-temps; dans le premier cas, il reste petit, dur et sans saveur; dans le second cas, il pourrit au sommet avant que sa base soit mûre. Ceci explique pourquoi l'Abricot-Pêche est toujours plus rare que les autres Abricots.

Sa fleur est une des plus grandes de son genre; elle s'épanouit avant celle de l'Abricot précoce, et cependant l'Abricot-Pêche ne mûrit en plein vent que vers le 15 août, époque où plusieurs autres espèces d'une floraison plus tardive sont déjà passées.

Outre son gros volume, son parfum particulier et ses excellentes qualités, l'Abricot-Pêche se reconnaît encore par un caractère que lui seul possède: c'est que son noyau offre sur l'un de ses côtés un tube longitudinal qui peut être traversé par une épingle ainsi que le montre la figure ci-jointe.





Abricot-pêche.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet Sculp.

ABRICOT NOIR.

Armneiaca fusca. Poit. et Turp.



ETTE singulière espèce n'est qu'indiquée par Duhamel. C'est le *Prunus dasycarpa* des Botanistes, et ni sa patrie ni son origine ne sont connues. Il a un aspect très différent de tous les Abricotiers; son tronc, toujours tortueux, couvert d'une écorce crevassée, d'un gris cendré, reste constamment plus petit que les autres.

Ses bourgeons sont de deux sortes : les uns, très forts, vigoureux, longs, sont destinés à produire du bois; les autres, plus nombreux, menus, plus courts, sont destinés à produire des fruits.

Les feuilles sont ovales elliptiques, beaucoup plus petites que dans les autres Abricotiers, d'un vert foncé et luisant en dessus, d'un vert pâle en dessous, et ayant de ce côté la nervure médiane velue.

Les boutons à fruits, proportionnés aux branches qui les portent, sont très petits, mais bien gonflés, bien nourris, d'un brun clair, ordinairement solitaires dans chaque aisselle. Il sort de chacun le plus souvent deux fleurs blanches, larges de 27 millimètres (1 pouce).

Le fruit est arrondi, divisé par un léger sillon; son diamètre est de 34 à 40 millim. (15 à 18 lig.).

La peau, légèrement veloutée, est d'une couleur vineuse, foncée, obscure partout.

La chair est d'un rouge de feu fort obscur, sale, un peu violette sous la peau, entrelacée d'une grande quantité de fibres qui adhèrent au noyau.

L'eau a d'abord un arôme assez fort, qui peut plaire; ensuite elle laisse dans la bouche une amertume très désagréable.

Le noyau est arrondi, légèrement comprimé, et contient une amande amère.

Cet Abricot, plus curieux qu'utile, mûrit en août.



(*Abricot Noir.*)

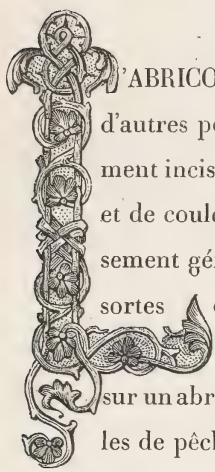
de l'Annonciation de Langlois.

Bouquet de la...

ABRICOT NOIR

A FEUILLES DE PÊCHER.

Armeniaca pereicæfolia. Poit. et Turp.

 L'ABRICOT noir, déjà décrit, a souvent, outre ses feuilles naturelles, et sur d'autres pousses, des feuilles plus étroites, plus longues, lancéolées, diversement incisées, chiffonnées, et quelquefois panachées. Si cette diversité de forme et de couleur est le résultat d'une maladie, elle n'est pas la suite d'un affaiblissement général de végétation, car des individus très vigoureux offrent de ces sortes de feuilles.

Je dois faire ici une observation, c'est que, quand il se développe sur un abricotier noir *Prunus dasycarpa* Ehrh., des rameaux, portant des feuilles de pêcher, je n'ai jamais vu ces rameaux ni fleurir, ni fructifier; de sorte que, si on les greffait pour les affranchir, on n'en obtiendrait probablement que des arbres stériles. La même chose arriverait, pour l'Amandier à feuilles de saule : les rameaux qui ne portent que de petites feuilles étroites, ne fleurissent pas. Ainsi, on voit sur le dessin ci-joint que les fruits sont attachés sur du bois qui avait porté des feuilles ovales, l'année précédente; les bourgeons qui portent les feuilles tourmentées doivent rester stériles. Quant aux fleurs et aux fruits, voyez l'article ABRICOT NOIR.





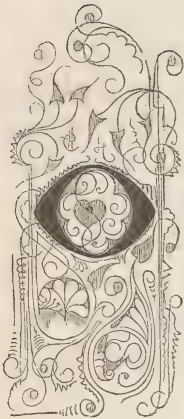
Abricot noir à feuilles de pecher.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet So.

GENRE PRUNIER.

Prunus. Linn.



On ne croit plus, depuis que la culture éclaire la Botanique, ou du moins on n'ose plus dire que toutes nos Prunes cultivées sont sorties du Prunellier sauvage. Cette ancienne idée s'affaiblit journellement autant par le raisonnement que par les découvertes successives de Pruniers croissant naturellement dans diverses régions de l'ancien et du nouveau-monde. Parmi les espèces qui croissent spontanément en Europe, en Asie et en Amérique, quelques-unes portent des fruits mangeables, mais aucune n'en produit de bons et encore moins d'excellens. C'est au temps, à la culture et à l'industrie de l'homme que nous devons les bonnes Prunes actuellement cultivées dans les jardins. Il s'en faut de beaucoup que toutes soient très méritantes, mais le goût de la variété, la curiosité y en font admettre un assez grand nombre. C'est ainsi qu'en 1831, la société horticultrale de Londres en comptait 274 espèces et variétés dans son jardin. En France les catalogues les plus complets n'en relatent guère qu'une soixantaine; et c'est beaucoup quand on considère le peu de qualité de plusieurs.

Les différens Pruniers se distinguent beaucoup entre eux, par la grandeur et l'aspect. Ils ont les feuilles simples, alternes, ovales ou oblongues, pétiolées, dentées et stipulées; leurs fleurs sont blanches, latérales, pédonculées, solitaires, ou le plus souvent réunies deux ou trois ensemble, et offrent pour caractères génériques

1° Un calice monophylle à tube ovale, ayant sa paroi intérieure glanduleuse, divisé supérieurement en cinq lobes oblongs étalés.

2° Cinq pétales oblongs ou arrondis, plus ou moins onguiculés, étalés en rosette, insérés à l'orifice du calice et alternes avec ses divisions.

3° Une vingtaine d'étamines insérées également à l'orifice du calice; elles ont le filet de la longueur des pétales, l'anthère ovale, bilobée et biloculaire.

4° Un ovaire libre, uniloculaire, ovale, surmonté d'un style tors de la hauteur des étamines, et terminé par un stigmate élargi, aplati en dessus, échancré latéralement. L'ovaire contient deux ovules dans sa loge.

5° Un fruit (drupe) arrondi, ovale ou oblong, nu à l'extérieur, charnu, contenant au

centre un noyau osseux qui renferme, sous une mince tunique, une amande (embryon) à deux lobes et à radicule supérieure.

Ce fruit, appelé Prune, varie beaucoup selon les espèces, non-seulement en forme, comme il vient d'être dit, mais aussi en couleur; il y en a de blanchâtres, de verts, de jaunes, de rouges, de bleus, de violets et de noirs; la chair tantôt adhère au noyau, et tantôt s'en détache; elle est aussi ou blanchâtre, ou verte, ou plus ou moins jaune; sa qualité, celle de son eau, d'où dépend son principal mérite, seront indiquées à la description de chaque espèce.

Quoique les Pruniers diffèrent beaucoup entre eux, ils se rangent cependant tous dans la classe des petits et moyens arbres à têtes arrondies, et leur bois n'est guère employé que par les tourneurs, les menuisiers et les ébénistes. Quelques-uns se reproduisent presque identiquement de graine, mais la culture ne s'y fie pas, et l'usage est de multiplier toutes les bonnes variétés par la greffe en écusson ou en fente, sur quelques espèces à fruit inférieur, mais considérées comme de bons sujets pour recevoir la greffe; ces espèces sont la Cerisette, le gros et le petit Saint-Julien, le gros et le petit Damas noir. Ce n'est pas que d'autres Pruniers ne puissent être également de bons sujets, et probablement le temps viendra où les pépiniéristes en ajouteront quelques-uns aux cinq que je viens de nommer.

La plupart des Pruniers-sujets pullulent du pied, ou produisent des drageons sur leurs racines, et c'est un inconvénient en ce que l'arbre greffé en souffre; plus on supprime ces drageons incommodes, plus il en repousse de nouveaux, et si on les replante pour en former des sujets, ils pullulent encore davantage. Pour éviter cet inconvénient, les bons pépiniéristes ne greffent que sur des sujets provenus de graines, lesquelles drageonnent moins que les drageons mêmes. Or, pour obtenir ces sujets, il faut, dans la saison des Prunes, recueillir les noyaux de celles reconnues pour faire de bons sujets, les stratifier à l'automne (voir cette opération à l'article Abricotier); et au printemps les planter en pépinière, à deux pieds de distance entre eux, et là, les cultiver et les élever jusqu'à ce qu'ils soient de force à recevoir la greffe.

Le Prunier est essentiellement un arbre de plein vent, et se plante dans les champs, les vergers et les jardins. Il n'est pas difficile sur la nature de la terre, mais pour que son fruit soit bon, pour qu'il acquière toutes les qualités propres à son espèce, il lui faut absolument l'air libre et le soleil. Il n'y a pas de bonnes Prunes à espérer à l'ombre, ni quand l'arbre a le pied dans un sol humide. D'un autre côté, si la terre est légère et aride, la Prune n'atteint pas sa grosseur naturelle et manque d'eau. Quant aux soins du Prunier en plein vent, ils consistent à labourer la terre autour de son pied une fois par an, à supprimer les drageons s'il en pousse, à nettoyer sa tête de bois mort, à rabattre ses branches usées pour lui en faire repousser de nouvelles. Avec ces soins on peut obtenir des fruits pendant 15 à 25 ans et plus.

Dans les jardins d'une petite étendue, un Prunier en plein vent pourrait nuire par son ombrage, et si on voulait le tailler en pyramide, il ne s'y soumettrait pas facilement, et son fruit n'aurait pas toutes les qualités requises quoique devenu plus gros. Il n'y a guère que

le Prunier de Mirabelle qui puisse être toléré en plein vent dans un petit jardin. Mais il y a quelques espèces dont le fruit gagne beaucoup en qualité à être cultivé en espalier ou contre-espalier dans toutes sortes de jardins. La Quintinye recommandait de mettre surtout les Perdrigons blanc et violet en espalier ; moi j'ai la preuve que la Prune de Reine-Claude , qu'on laisse se rider sur son arbre en espalier , est dix fois meilleure que la meilleure Reine-Claude venue autrement. — Dans les cultures forcées , telles que celles que M. Massé fait pratiquer au potager du roi à Versailles , on plante des Pruniers en pot , on les place dans une serre-chaude en novembre ou décembre , et on en obtient des fruits trois ou quatre mois avant la saison ordinaire. Autrement encore , on place un châssis vitré au-devant d'un Prunier en espalier contre un mur , et au moyen de fumier chaud ou d'un poêle , on avance sa floraison et la maturité de ses fruits.

Les Prunes mûrissent à l'air libre depuis la fin de juin jusqu'à la fin d'octobre ; la première est la Prune Myrobolan , et la dernière la Prune de Saint-Martin. Entre ces deux-là il y en a une infinité d'autres dont les meilleures , les plus dignes d'être cultivées , seront successivement décrites et figurées dans cette Monographie.

La plupart des Prunes se mangent crues à leur parfait état de maturité : parmi celles-ci , il y en a aussi qui sont très bonnes préparées en confiture , marmelade , ou séchées en pruneaux , tandis que d'autres espèces ne sont recherchées que pour être converties en pruneaux. Brignoles , Agen , Tours sont les pays les plus renommés pour la fabrication des pruneaux , et chacun de ces pays emploie à cet objet , sa Prune de prédilection , celle qui croît le mieux et le plus abondamment dans le canton.

Les pruneaux d'Agen , encore peu connus à Paris , quoiqu'ils soient d'une qualité supérieure à tous les autres , se font avec la Prune de Cornemuse , appelée à Paris Prune d'Agen parce qu'elle croît naturellement ou s'est acclimatée aux environs de cette ville. La réputation de ses pruneaux ayant pénétré jusque dans le nord de la France , on plante depuis une quinzaine d'années des Pruniers de Cornemuse aux environs de Paris et ailleurs , dans l'espérance qu'on en obtiendra d'aussi bons pruneaux qu'à Agen ; mais c'est une espérance vaine ; on ne peut pas apporter le ciel d'Agen à Paris , ni le sol de la Touraine , ni le climat de Brignoles. Certaine localité donne à certains fruits des qualités qu'ils ne peuvent obtenir dans aucune autre.

Les pruneaux de Tours ne se font pas à Tours , mais cette ville est l'entrepôt d'où le commerce les tire. La Prune la plus estimée pour les faire est la Sainte-Catherine , qui se cultive abondamment pour cet objet sur le territoire qui s'étend depuis Chinon jusqu'à Chatellerault.

Les pruneaux de Brignoles se font avec la Prune qui porte le nom de ce pays . Ceux-ci n'ont plus ni peau ni noyau , et leur préparation est plus minutieuse que celle des précédents.

Les pruneaux de Rouen se font avec la Prune d'Avoine , inconnue à Paris , et qui très probablement n'est pas une bonne Prune à manger crue.

Les pruneaux de Nancy se font avec la Prune Quetsche , qui nous est venue d'Alle-

magne où elle est très estimée pour cet usage. Jusqu'ici les personnes qui ont voulu en faire des pruneaux à Paris n'ont pas réussi. A la description de cette Prune on trouvera la manière de la convertir en pruneau à Nancy.

Tous ces pruneaux sont l'objet d'un assez grand commerce et se vendent toujours cher. On en fait aussi avec de petites Prunes communes, beaucoup moins bons, il est vrai, mais d'un prix très accessible. Parmi ces derniers ceux faits avec le Saint-Julien sont fort acides, et donnent, cuits dans l'eau, un jus purgatif dont on fait un fréquent usage en médecine.

Maintenant je dois dire un mot de l'usage des Prunes crues et des pruneaux. Dans cette partie, je ne puis mieux faire que de suivre l'opinion du docteur Gautier, membre de la faculté de médecine de Paris.

Les bonnes espèces de Prunes cultivées, lorsqu'elles sont arrivées à leur maturité parfaite, non-seulement ne donnent pas la dysenterie, le dévoiement, la colique, et surtout la fièvre, comme on le croit à tort; mais loin de là, elles peuvent servir utilement, comme tous les fruits doux et sucrés, à prévenir ces maladies, ou à hâter la convalescence de ceux qui les ont éprouvées. En effet, toutes les propriétés des Prunes doivent rassurer; elles sont nourrissantes à un degré plus prononcé que les cerises et les fraises, parce que leur pulpe a plus de consistance; elles sont adoucissantes par leur mucilage sucré, rafraîchissantes par leur acide, et par tous leurs principes elles sont relâchantes et un peu laxatives. Il en résulte que dans beaucoup de maladies bilieuses, inflammatoires, d'irritation des organes de la digestion, des voies urinaires, de la gorge, etc., on pourrait donner pour boisson des décoctions de Prunes, qui seraient beaucoup plus agréables que les tisanes ordinaires faites avec des substances gommeuses, mucilagineuses, fades ou désagréables, et dont les effets ne sont pas plus certains.

Quant aux pruneaux, leurs propriétés ne sont pas moins remarquables; ils se servent au dessert; on les mange cuits ou crus; ils sont d'une grande ressource du régime des convalescens, d'autant plus avantageuse qu'on peut se la procurer en tout temps, et que leurs qualités les rendent propres à presque tous les cas. Ils forment un aliment léger, bien que nourrissant, et ils ont de plus l'avantage de tenir le ventre libre par leur propriété légèrement purgative.

J'ai cru devoir terminer cet article par l'exposé du sentiment d'un des plus habiles médecins de Paris, relativement aux Prunes, afin de diminuer ou détruire la crainte qu'ont encore plusieurs personnes de manger des Prunes, même les meilleures. Il en est de ce fruit comme de toute autre chose; c'est l'excès, le mauvais choix, et le mal-à-propos qu'il faut éviter.

PRUNELLIER.

Prunus spinosa. Poit. et Turp.



Le Prunellier passe aux yeux de quelques botanistes pour être le type de tous nos Pruniers cultivés; mais l'analogie ne se prête guère à cette idée. Nous cultivons plusieurs Prunes qui sont certainement d'origine étrangère; et si quelques autres ont pris naissance en Europe, elles sortent plutôt de la Prune Cerisette, du petit Damas noir, du Damas blanc, du Saint-Julien, qui sont indigènes, que du Prunellier.

Le Prunellier croît dans les haies, le long des chemins et dans les bois, aux lieux découverts. Il forme un buisson fourré, épineux, et ne s'élève guère au-delà de 4 à 5 mètres (12 à 15 pieds). On l'appelle assez souvent Epine noire, pour le distinguer de l'Aubépine, qu'on appelle communément Epine blanche. Il fleurit en avril, comme les autres Pruniers, avant l'Epine blanche. Ses fleurs sont petites, nombreuses, blanches; elles s'épanouissent quelquefois avant les feuilles, quelquefois en même temps. On possède à présent un Prunellier à fleurs doubles qui produit un joli effet dans les jardins d'agrément. Le Prunellier n'a pas d'épines proprement dites; ce qui en tient lieu et passe pour telles, sont de petites branches raides, droites, ordinairement aiguës, sèches et très dures à l'extrémité.

On distingue aisément deux sortes de Prunellier aux environs de Paris : on appelle l'une Prunellier à petit fruit, et l'autre Prunellier à gros fruit. La première est plus petite dans toutes ses parties; ses bourgeons sont glabres, et les dents de ses feuilles sont aiguës. La seconde, une fois plus grande dans toutes ses parties, a les bourgeons pubescens et les dents de ses feuilles arrondies. Ainsi voilà deux caractères physiques bien distincts où les botanistes ne voient pas même une variété.

La petite Prunelle est ovale, haute seulement de 14 millim. (6 lign.); la grosse Prunelle est arrondie, et a 18 ou 20 millim. (8 à 9 lign.) de diamètre : l'une et l'autre, sont d'un bleu noir couvert d'une fleur azurée; leur chair est verte, très âpre, adhérente au noyau.

Ces Prunelles mûrissent à la mi-septembre, et se conservent sur l'arbre jusqu'aux gelées, qui les adoucissent un peu : alors elles deviennent la pâture des enfans et des animaux frugivores.

EXPLICATION DES FIGURES.

1. Rameau de la variété à gros fruit.
 2. Rameau de la variété à petit fruit.
 3. Bouquet de fleurs, de grandeur naturelle.
 4. Coupe verticale d'une fleur grandie, montrant les deux ovules dans l'ovaire, l'insertion des étamines et des pétales à l'orifice du calice.
 5. Coupe horizontale d'un fruit de grandeur naturelle, montrant la moitié du noyau.
 6. Coupe verticale du même, montrant le noyau dans toute sa longueur.
 7. Noyau isolé.
 8. Le même, ouvert dans sa longueur, montrant la graine dans sa position naturelle.
 9. Embryon nu, montrant la radicule à la base et les deux cotylédons.
-



Prunellier.

PRUNIER MYROBOLAN.

Prunus myrobalanus. Poit. et Turp.



LE Myrobolan est un arbre de l'Amérique septentrionale cultivé depuis long-temps en Europe, qui fleurit abondamment avant nos pruniers indigènes (mais après le Prunier la Galissonnière), et qui rapporte ordinairement peu de fruits.

Il est d'une petite taille, tortueux, diffus, très rameux, quand on le soumet à la taille, mais livré à lui-même, il devient assez grand et étale ses branches au loin.

Ses bourgeons sont les uns très gros, les autres menus et chiffonnés, tous glabres; les premiers sont d'un gris roux et les autres d'un violet obscur; ils ont les yeux très petits, bien gonflés, assez nombreux, de couleur fauve, exactement comme ceux de l'Abricotier noir, *Prunus dasycarpa*.

Les feuilles sont petites, ovales, oblongues, acuminées, planes, d'un beau vert luisant en dessus, bordées de dents inégales, arrondies et nombreuses. Le pétiole est canaliculé, cilié sur le bord du canal, et muni d'une ou deux glandes au sommet. Les stipules dentées et le poil de la base du dos des feuilles disparaissent dans l'âge adulte.

Les fleurs sont très nombreuses et paraissent huit ou quinze jours avant celles de nos Pruniers indigènes. Les pétales, quelquefois au nombre de six, sept ou huit, selon Duhamel, sont ovales arrondis, d'un blanc pur qui tranche sur la teinte violette de l'orifice du calice.

Le fruit, constamment cordiforme, a de 34 à 36 millim. (14 à 15 lignes) de diamètre, sur 38 à 40 millim. (16 à 17 lignes) de hauteur, muni d'un sillon plus remarquable par la densité de sa couleur que par sa profondeur.

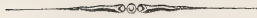
La peau, assez épaisse et transparente, est marquée de plusieurs points gris ou blancs; elle passe d'abord du vert au jaune pâle, ensuite elle se lave de rouge qui augmente avec la maturité jusqu'à devenir couleur de cerise : cette couleur augmente même si rapidement, qu'un fruit, à peine cueilli, était devenu d'un beau rouge après avoir resté seulement trois heures sur ma table.

La chair est molle et fondante; elle adhère au noyau de toutes parts.

L'eau est abondante, d'abord aigre, ensuite fade.

Le noyau est long, terminé en pointe aiguë au sommet, ayant sur chaque côté vers sa base une ou deux côtes élevées presque tranchantes.

Cette Prune mûrit vers la mi-juillet, en même temps ou plus tôt que la Jaune hâtive : elle n'est pas excellente, mais elle n'est pas non plus aussi mauvaise que semble le dire Duhamel qui, d'ailleurs, place à tort sa maturité à la mi-août. On a maintenant dans les pépinières des Myrobolans de toutes les couleurs.





Myrobolan'.

De l'Imprimerie de Langlet.

Douquet & Co

PRUNE CERISETTE.

Prunus cerasiana. Poit. et Turp.



N quelque sorte considéré comme un sauvageon parce qu'il se reproduit de noyau et qu'il est indigène, ce Prunier est un de ceux que l'on a choisi comme sujet pour recevoir la greffe de quelques espèces de prunier, pêcher et abricotier, afin d'obtenir des arbres d'une vigueur modérée.

C'est un petit arbre qui a assez de disposition à filer, et dont la plupart des rameaux affectent une direction verticale jusqu'à ce que le poids de leur fruit les force à s'étendre horizontalement, et même à s'incliner. Il a les bourgeons effilés, parfaitement glabres, anguleux, d'un vert tendre dans l'ombre, rouges du côté du soleil, peu ou point géniculés, avec les supports aplatis soutenant ordinairement chacun trois boutons obtus et pressés contre le bois.

Les feuilles sont petites, pendantes, ovales, souvent convexes ou ayant les bords rabattus, d'un vert assez gai en dessus, un peu velues en dessous, terminées par une pointe ou sans pointe, et bordées de dents arrondies. Ces feuilles sont portées sur un pétiole pubescent, presque toujours rouge ou violet, muni de glandes cupulées, jaunes ou violettes, sessiles ou élevées sur des appendices qui forment des oreillettes à la feuille.

Chaque bouton à fruit donne naissance à deux ou trois fleurs d'un beau blanc, régulières, larges de 23 millim. (10 lignes), portées sur de gros et assez longs pédoncules; elles ont les pétales ovales ou arrondis, souvent marqués de plusieurs échancrures au sommet. Ses étamines sont nombreuses et plus longues que les pétales. Le pistil est de la hauteur des étamines, et l'on remarque que l'intérieur du calice est tapissé de vésicules gommeuses.

Le fruit est petit, ovale ou le plus souvent obovale, haut de 30 à 34 millimètres (13 à 15 lignes).

La peau est d'abord d'un vert jaunâtre, fleurie de poudre blanche, elle passe ensuite au rouge clair et de là quelquefois au rouge brun.

La chair est un peu molle, fondante, jaunâtre, elle quitte presque entièrement le noyau.

Son eau est sucrée, très agréable.

Le noyau est grand, aplati, raboteux et très dur.

Cette prune mûrit vers la fin de juillet. Quoiqu'elle soit peu cultivée aux environs de Paris, elle me semble cependant meilleure que le Monsieur hâtif et le Perdrigon hâtif.





Cerisette (Prune)

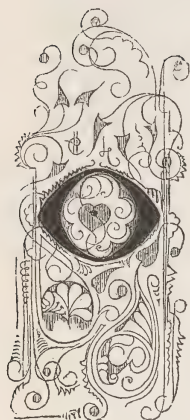
Leveillé pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Goussier sculp.

PRUNE DE CATALOGNE.

Prunus Catalaunensis. Poit. et Turp.



ORDINAIREMENT très fertile, ce prunier est au dessous de la moyenne vigueur.

Ses bourgeons sont menus, effilés, légèrement pubescens, cendrés ou lavés d'un léger violet obscur; ils s'élèvent assez verticalement, mais bientôt leur direction devient vague et incertaine.

Les feuilles sont oblongues, plus rétrécies à la base qu'au sommet, d'un vert clair en dessus, un peu velues en dessous, longues de 1 décim. (3 pouces), terminées en pointe raccourcie et bordées de petites dents arrondies.

Le bouton à fruit est gros, ventru et sensiblement aigu.

Ce bouton donne naissance à deux fleurs larges de 3 centim. (1 pouce), portées sur des pédoncules menus et assez longs; elles ont les divisions du calice étroites et denticulées; les pétales ovale-oblongs; les filets, terminés par de petites anthères jaunes, entourent un style de leur longueur. Au temps de la floraison, on voit assez souvent quelques écailles intérieures des boutons qui contenaient les fleurs, se développer en petites feuilles.

Le fruit est petit, figuré en poire, long de 28 à 34 millim. (12 à 14 lignes), marqué d'un côté d'un léger sillon qui aboutit au sommet, où l'on remarque ordinairement un petit enfoncement.

La peau, d'abord d'un vert pâle, passe au jaune foncé dans la grande maturité; mais ce jaune ne paraît pas dans toute son indensité, parce qu'il est recouvert d'une fleur blanche abondante, qui semble pourtant jaunâtre à cause que la peau se voit au travers. Au reste, cette peau est fine, aigrette, selon Duhamel, et se détache aisément.

La chair est jaune comme la peau, fondante, adhérente au noyau de toute part dans le commencement de sa maturité, et s'en détachant vers la fin, sans cependant former aucun vide.

L'eau est abondante et d'une fadeur rebutante.

Le noyau est oblong, comprimé, un peu rustiqué.

Cette prune mûrit en plein vent, à la mi-juillet, et quinze jours plus tôt en espalier. Son seul mérite, selon moi, est de mûrir de bonne heure, car je ne l'ai pas encore trouvée mangeable, tant elle est fade et insipide; cependant les années et le terrain la rendent quelquefois assez bonne, car Le Berriays la dit quelquefois sucrée, même musquée, et Duhamel dit qu'on en fait d'assez bonnes compotes.





Prune de Catalogne.

PRUNE PRÉCOCE DE TOURS.

Prunus præcox. Poit. et Turp.



PRUNIER très fertile, d'une moyenne force et assez bien fait.

Ses bourgeons sont des plus velus, cendrés, un peu anguleux; ils ont les supports saillans, décurrens, les yeux nombreux et très bruns.

Les feuilles sont grandes, ovales, épaisses, réticulées et assez velues en dessous, bordées de grandes dents arrondies et quelquefois surdentées; leur pétiole, gros et court, est muni de deux grosses glandes au sommet.

Les fleurs naissent assez souvent solitaires, plus rarement géminées, portées sur de gros et courts pédoncules pubescens qui ont presque toujours quelques bosses ou glandes vers la base. Ces fleurs sont larges de 27 millim. (1 pouce); le tube calicinal a dix stries en dehors et des glandes brillantes en dedans; les pétales sont arrondis, souvent crispés au sommet, et les filets des étamines sont inégaux et très gros.

Le fruit est de moyenne grosseur, de forme ovée; sa hauteur est de 28 à 36 millim. (12 à 16 lignes).

La peau est épaisse, d'un bleu noir et d'un rouge obscur dans quelques endroits, couverte d'une fleur azurée, abondante, qui ne cache pourtant pas plusieurs taches rousses qui se manifestent assez souvent sur cette Prune. Le sillon est peu prononcé.

La chair, d'abord verdâtre, passe au jaune obscur dans la parfaite maturité; elle est fondante, assez fibreuse, adhère au noyau presque partout, ou seulement à la partie supérieure.

L'eau est abondante, agréable, un peu parfumée.

Le noyau est gros, graveleux d'une surface si friable qu'on la réduit aisément en grains en le frottant avec les doigts.

Cette Prune mûrit du commencement à la fin de juillet. Elle n'est pas mauvaise pour une Prune précoce. C'est même la première véritablement bonne.





Précoce de Tours.

PRUNE ROYALE DE TOURS.

Prunus Turonensis. Poit. et Turp.



Le Prunier, fort et vigoureux, fleurit beaucoup et noue assez bien son fruit. Sa tige principale est droite, file très bien ; son écorce est lisse, d'un gris noirâtre et ne se gerce pas aisément.

Ses bourgeons sont très gros, presque verticaux, d'un brun ou jaune rougeâtre, cendrés, tiquetés de très petits points gris. Les supports sont très saillans et rendent les bourgeons un peu anguleux. Les boutons sont simples ou doubles, coniques, droits, bien nourris, assez velus.

Les feuilles sont ovales ou elliptiques, planes, longues de 80 à 136 millimètres, terminées en pointes arrondies, inégalement dentées en scie à la circonférence, d'un vert foncé en dessus, pâles en dessous où les nervures velues, très saillantes, forment un réseau saillant. Le pétiole est long de 27 à 44 millimètres, légèrement canaliculé, pubescent, assez ordinairement violet à la base, muni le plus souvent au sommet d'une à trois glandes cupulées, ou bien ces glandes sont sur les premières dents de la feuille. Quelquefois les pétioles sur les bourgeons les plus vigoureux ont des stipules dentées profondément.

Les boutons à fruit sont les uns plus petits et les autres plus gros que les boutons à bois, et s'en distinguent aisément à leur forme plus arrondie et en ce qu'ils ne sont pas velus.

Les fleurs sont blanches et ont 27 millimètres de diamètre au moins. Les pétales, creusés en cuiller, sont un peu plus longs que larges.

Le fruit a environ 41 millimètres en hauteur et autant en épaisseur ; il se fend souvent à la base ; toujours il est divisé suivant sa longueur par un sillon qui l'aplatit un peu d'un côté. La queue est bien nourrie, d'un vert clair, plantée dans une cavité étroite et peu profonde. La tête est un peu aplatie et même enfoncée.

La peau est d'un violet rouge très fleuri d'azur, semée de très petits points d'un jaune d'or ; le côté de l'ombre est plutôt d'un rouge clair que violet.

La chair est fine, très bonne, d'un vert tirant sur le jaune, et que la maturité jaunît de plus en plus. Elle quitte aisément le noyau de toutes parts.

L'eau est abondante, sucrée, plus relevée que celle de la prune de Monsieur.

Le noyau est grand, aplati, très raboteux, long de 41 millimètres.

Cette Prune mûrit en juillet et août. Elle précède celle de Monsieur de huit à dix jours,

continue de mûrir avec elle, s'en distingue par sa qualité bien supérieure, par sa chair moins verte, et par son noyau plus raboteux.

Observation. — Le petit enfoncement qui se trouve à la base et au sommet du fruit, n'étant pas assez senti dans la coupe du dessin ci-joint, le lecteur est prié de vouloir y suppléer par la pensée.



Royale de Tours.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet 8.

PRUNE ROYALE.

Prunus graphica. Poit. et Turp.



ET arbre est d'une assez vigoureuse végétation; il a un beau port, soutient bien ses branches, qui sont ordinairement peu nombreuses.

Ses bourgeons sont cendrés, très velus, anguleux ou canelés; ils ont les yeux ternés, aigus, et celui du milieu est plus long que les autres.

Les feuilles sont grandes, ovales, d'un vert terne et non luisant en dessus, pâles et sensiblement velues en dessous, bordées de grandes crénelures arrondies, inégales; elles ont le pétiole gros, court, pubescent et muni de deux grosses glandes sessiles hémisphériques.

Les fleurs, remarquables par la longueur de leur pédoncule, sont d'un beau blanc, larges de 27 millim. (1 po.), et sortent deux à deux de chaque bouton.

Le fruit est gros, très beau, le plus souvent arrondi, quelquefois un peu allongé du côté de la queue comme les Perdrigons, du diamètre d'environ 40 millim. (1 8 lig.), sur une hauteur quelquefois plus grande, quelquefois plus petite; le sillon qui règne de la base au sommet sur l'un des côtés est très peu prononcé. La queue est longue de 27 millimètres (1 po.) pubescente, ordinairement verte, rarement rousse ou rougeâtre, menu en raison de sa longueur, ce qui fait que le fruit est toujours pendant. La place du style est occupée par un gros point roux.

Dans la maturité, la peau est épaisse, coriace, acidulée; sa couleur propre est d'un rouge brun obscur, marquée d'une grande quantité de points roux; mais cette vilaine couleur est cachée par une fleur abondante d'un violet clair, comme cendrée dans quelques endroits, un peu azurée dans d'autres, et ailleurs légèrement lavée de rose. Cette fleur est dure au toucher; on remarque au travers les points roux de la peau et beaucoup de petites lignes tortueuses, d'où lui vient son nom latin.

La chair est fine, d'un vert jaunâtre, ferme, croquante.

Son eau est abondante, très relevée, délicieuse.

Le noyau est grand, comprimé, très raboteux, et n'adhère point du tout à la chair.

Cette excellente prune mûrit à Paris dans la dernière quinzaine d'août.



Reyale

Deltois p.

Ex. L'imprimerie de Langlois.

Douquet sculp.

PRUNE DE MONSIEUR HÂTIF.

Prunus pictorum. Poit. et Turp.

POUR bien distinguer le Monsieur hâtif du Monsieur ordinaire, il faut voir ces deux arbres plantés l'un à côté de l'autre : alors les caractères qui les distinguent sont évidens : le Monsieur hâtif, bien moins garni de petites brindilles que l'autre, est par cela même d'un port plus dégagé. Ses rameaux sont d'une pubescence remarquable, extrêmement cannelés, et souvent moins colorés que ceux du Monsieur ordinaire; ses feuilles, surtout, offrent des différences frappantes : elles sont plus étroites ou moins arrondies, moins étoffées, d'un vert moins foncé, bien moins luisantes et bordées de plus grandes dents. On remarque encore que les stipules persistent moins long-temps, et que les gourmands développent souvent leurs yeux inférieurs en dards ou petites branches dans la même année.

Si les arbres fruitiers avaient l'honneur d'être du domaine de la botanique; si les botanistes, qui ne remontent jamais à l'origine des choses, voyaient une branche de Monsieur hâtif et une branche de Monsieur ordinaire à côté l'une de l'autre, et qu'on leur dise que ces deux branches viennent du Monomotapa ou du pays des Hurons, ils y trouveraient à profusion de quoi en faire deux bonnes espèces, tant la distinction des espèces et des variétés est une science futile, erronée, sans la connaissance de leur origine.

Les fleurs du Monsieur hâtif sont nombreuses, d'un blanc de lait, et elles sortent le plus ordinairement trois à trois de chaque bouton; après leur parfait épanouissement, elles sont larges de 27 millimètres. Les pédoncules, gros, assez courts, sont peut-être un peu moins pubescens et plus jaunâtres que ceux du Monsieur ordinaire.

Les fruits sont ovales, assez gros : on en voit qui ont jusqu'à 45 millimètres de hauteur, mais ils ont plus communément de 34 à 41 millimètres dans leurs deux diamètres, et c'est une chose remarquable que beaucoup de fruits qui paraissent ovales, aient cependant leurs deux diamètres égaux. La gouttière est à peine sensible, et souvent la petite cicatrice causée par la chute du style, se trouve dans une fossette. La queue varie beaucoup; elle est ou grosse et très courte, ou longue et menue.

La peau se détache aisément de la chair dans la parfaite maturité; sa couleur est d'un

rouge obscur dans quelques endroits, tirant sur le bleu dans la plus grande partie, et partout recouverte d'une fleur azurée abondante.

La chair est d'un vert jaunâtre, assez ferme, fondante.

Son eau est sucrée, agréable, parfumée. Le noyau quitte aisément la chair.

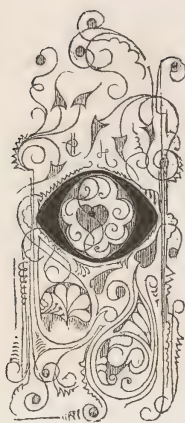
Cette belle prune est excellente dans un terrain sec est sableux; elle mûrit en plein vent vers le 15 juillet, c'est-à-dire une quinzaine de jours avant le Monsieur ordinaire; mais en espalier où il est bon d'en placer un ou deux pieds, elle mûrit encore plus tôt.





Monsieur Ratif.

PRUNE DE MONSIEUR.



Prunus insignis Poit. et Turp.

U la Prune de Monsieur n'était pas connue de la Quintinye, ou cet auteur l'a mentionnée sous un autre nom; car je ne crois pas qu'il ait pu la passer sous silence en la regardant comme une mauvaise Prune, vu qu'il en mentionne quelques-unes qui valent beaucoup moins. Merlet, qui écrivait à peu près dans le même temps, décrit d'une manière très abrégée un Damas gris, auquel il donne pour synonymes les noms de Prune de Monsieur, et de Damas musqué tardif; et sa courte description indique assez bien notre Prune de Monsieur d'aujourd'hui: cette Prune serait donc déjà assez ancienne.

Le Prunier de Monsieur est un bel arbre de moyenne grandeur, très rameux, et garni de beaucoup de brindilles. Ses bourgeons légèrement pubescens sont ordinairement violets ou cuivrés au soleil; quelquefois aussi ils sont seulement maculés de grandes taches brunes, inégales. Les supports paraissent très saillans, et rendent les bourgeons un peu anguleux.

Les feuilles sont grandes, planes ou convexes, bien étoffées, ovales et obovales, terminées en pointe raccourcie et obtuse, d'un vert foncé et luisant en dessus, bordées de crénelures larges et assez profondes. Leur pétiole est gros, pubescent, ordinairement muni de deux glandes brunes.

Les fleurs naissent souvent trois à trois d'un même bouton; elles sont larges de 24 millim. (10 lig.), bien ouvertes, portées par d'assez gros pédoncules pubescens. Au reste, ces fleurs ne paraissent différer de celles du Monsieur hâtif qu'en ce qu'elles se développent une quinzaine de jours plus tard.

Le fruit est beau, rarement rond, mais ordinairement déprimé régulièrement au sommet, et irrégulièrement à la base, de sorte que ses deux demi-diamètres sont souvent inégaux, et que sa hauteur est moindre que son épaisseur: sa grosseur varie beaucoup en raison de la plus ou moins grande charge de l'arbre: les plus gros fruits ont 5 centim. (20 lig.) de diamètre, et les plus petits 4 centim. (15 lig.): le sillon est ordinairement profond.

La peau, d'un rouge violet, recouverte d'une fleur azurée, se détache de la chair dans la maturité.

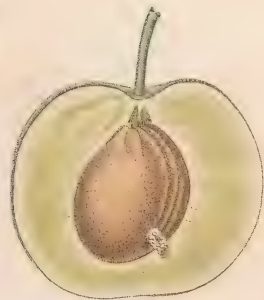
La chair, d'abord assez verte, jaunit un peu ensuite et devient fondante; elle quitte le noyau en tout ou en partie.

Son eau est sucrée et souvent très agréable.

Le noyau, gros et assez raboteux, a les sutures très saillantes; il est souvent placé obliquement dans le fruit.

Cette Prune, commence à mûrir douze ou quinze jours après le Monsieur hâtif; elle n'est pas toujours très bonne; on en trouve sur le même arbre de savoureuses et d'insipides; il lui faut une terre sèche et légère. L'estime dont elle jouit, et qu'elle ne mérite pas toujours, vient peut-être de ce que les personnes qui ne connaissent pas les fruits, appellent Prune de Monsieur presque toutes les Prunes rouges, bleues, violettes ou azurées, parmi lesquelles il s'en trouve en effet qui sont exquis : ainsi, la Royale de Tours, qui mûrit entre les deux Monsieur, et qui leur ressemble sous quelques rapports, leur est bien supérieure.

Il est bon de rappeler en passant que dans les institutions de Tournefort, la Prune de Monsieur est une Prune jaune : *fructu maximo flavo*, dit cet auteur.



Prune de monsieur.

Poiteau peint!

De l'imprimerie de Langlois.

Gabriel sculp!

PRUNE GROS-DAMAS VIOLET.

Prunus prædura ovata. Poit. et Turp.



RAND arbre, bien droit, très fertile, et se prêtant fort bien à la forme de quenouille si on veut lui donner cette direction ; ses rameaux s'étendent horizontalement.

Il a les bourgeons longs et menus, lavés d'un rouge clair du côté du soleil ; les supports sont saillans, les yeux courts et pointus.

Les feuilles sont grandes, planes, ovales, d'un vert léger, très peu gaufrées, obtuses, ou terminées en pointe courte, épaisses, velues, longues de 3 à 4 pouces, et bordées de dents arrondies ; elles ont le pétiole gros, court, rouge, velu, canaliculé, muni de deux petites glandes jaunâtres.

Les fleurs sont d'un blanc de lait, petites, formées de pétales arrondis, croisés ; d'étamines divergentes, à filets gros courts et velus.

A ces fleurs succèdent des fruits de moyenne grosseur, ovale, assez constant dans la forme, haut de 15 lignes sur 1 pouce de diamètre, n'ayant le sillon marqué que par une ligne au milieu d'un aplatissement ; le sommet est un peu oblique, et on y remarque une grande cicatrice.

La peau est d'un rouge très faible, obscure, jaunâtre par place, marquée de petites taches et de points cendrés, le tout recouvert d'une fleur azurée qui rend le fruit violet.

La chair est jaune, ferme un peu acerbe et quitte bien le noyau.

L'eau est abondante et très bonne.

Le noyau est bien gonflé.

La maturité de ce fruit arrive en août et dure long-temps. C'est un bon fruit, mais il ne faut pas que l'arbre soit trop chargé.

Duhamel dit que ce fruit peut être mis au nombre des bonnes prunes. Il dit encore que la chair n'adhère au noyau que par un petit endroit sur le côté ; cela est vrai quelquefois, mais il ne faut pas se fier à ce caractère qui est très variable.

Quand cet arbre a beaucoup de prunes, elles tombent ; alors on peut en faire des compotes qui durent long-temps et qui sont d'une grande ressource pour l'hiver.



Gros Damas violet.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp^t

PRUNE PETIT DAMAS VIOLET.

Prunus prœdura rotunda. Poit. et Turp.



ETIT arbre très rameux et touffu. Ses bourgeons sont menus, verts, glabres, avec des yeux petits et pointus.

Il a les feuilles nombreuses, petites, elliptiques, obtuses, d'un vert assez foncé, peu luisant, bordées de petites dents arrondies et ciliées.

La fleur est d'un blanc pur, plane, à pétales oblongs, à peine croisés, portée sur un pédoncule glabre.

Le fruit est petit, rond, haut de 29 millim. (13 lignes), à peine marqué d'un sillon.

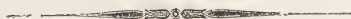
La peau est d'un rouge terne, couverte d'une fleur azurée qui la rend violette ; elle se détache aisément.

La chair est jaune et fondante.

L'eau est sucrée, fort bonne.

Le noyau est ovale, court, lisse et fort dur.

Cette prune mûrit fin d'août ; elle est assez bonne.





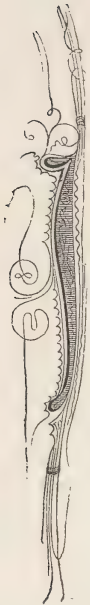
Petit Damas violet.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PRUNE PETIT DAMAS NOIR.

Prunus damascena mera. Poit. et Turp.



E ne conçois pas pourquoi les pomologistes n'ont pas accordé une petite place dans leurs répertoires à ce petit Damas noir, tandis qu'ils ont décrit plusieurs Prunes qui ne le valent pas. Il est vrai qu'il a le tort de croître spontanément sur le sol de la France, ce qui est suffisant pour le faire dédaigner par ceux qui n'estiment que ce qui vient de loin. Il n'est pas gros, c'est vrai; mais en revanche il est extraordinairement fertile, et d'une qualité bien supérieure à la superbe Prune Pêche, à la magnifique Prune de Jérusalem. Les pépiniéristes ne le multiplient pas, mais ils l'emploient comme sujet pour recevoir les greffes de quelques fruits à noyau d'une faible végétation, car il en est beaucoup qu'il ne pourrait nourrir, et qui sont réservés pour le Gros Damas noir et le Saint-Julien.

L'arbre qui produit le Petit Damas noir est lui-même petit, très touffu et se forme une tête arrondie. Il est sujet à laisser échapper des gourmands qui affectent, selon l'usage, une direction verticale, et dont on profite pour le rajeunir.

Ses bourgeons sont menus, poudreux, légèrement pubescens, striés, d'un violet obscur vers le sommet, garnis de petits yeux triples, bruns et obtus.

Les feuilles sont petites, obovales, souvent ondulées ou contournées, d'un vert foncé et luisant, fortement gaufrées en dessus, à peine pubescentes en dessous et bordées de dents arrondies.

Les fleurs, souvent deux à deux, sont petites et nombreuses, portées sur des pédoncules pubescens; elles sont régulières, bien ouvertes et larges seulement de 20 millimètres (9 lignes).

Le fruit est petit, arrondi ou un peu ovale, du diamètre de 22 à 26 millimètres (10 à 12 lignes); à peine marqué d'un léger sillon.

La peau est noire en dehors, rouge en dedans et fleurie par une poudre azurée qui la rend bleue.

La chair est verdâtre croquante ; elle se fend aisément, et quitte aisément le noyau auquel elle n'adhère qu'au sommet dans la maturité.

Le noyau est petit, lisse, bien gonflé et très dur.

La maturité arrive dans la dernière quinzaine d'août.

Il y a des villages où cette Prune est très commune ; elle ne mollit pas comme tant d'autres.





Petit Damas noir.

556.

PRUNE DAMAS D'ESPAGNE.

Prunus hispanica. Poit. et Turp.



E n'ai pas de preuve que ce Prunier nous vienne d'Espagne; mais il portait ce nom dans la pépinière du Luxembourg, et cela doit me suffire.

Ce Prunier prend facilement la forme pyramidale, parce que sa tige s'élève verticalement à une grande hauteur, et que ses rameaux restent naturellement assez courts. Il est d'ailleurs très fertile.

Ses bourgeons sont d'un vert pâle, assez velus, anguleux, munis de petits boutons aigus : ceux qui doivent produire du fruit sont plus longs et plus roux que ceux à bois.

Les feuilles sont grandes, ovales, planes ou convexes, d'un beau vert non luisant en dessus, un peu velues en dessous, bordées de grandes dents arrondies : elles ont le pétiole court, muni de deux petites glandes dans la partie supérieure.

Au printemps, il sort, de chaque bouton à fruit, deux ou trois fleurs, larges de 27 millimètres (1 pouce), dont les pétales sont bien ouverts, rétrécis en onglets à la base.

Le fruit est ovale arrondi du diamètre de 34 millim. (15 lignes), ou quelquefois davantage, marqué d'un léger sillon, ou plutôt d'une ligne où la fleur est plus abondante qu'ailleurs. La queue, longue de 7 à 9 millim. (3 à 4 lig.), est assez forte, et reste verte dans la maturité du fruit.

La peau est de couleur lie de vin obscure, tiquetée de points gris inégaux qui s'étendent quelquefois et forment des taches rousses; mais ces points et ces taches sont cachés par une fleur azurée très abondante : cependant la place où était inséré le style est toujours occupée par une tache bien visible.

La chair est d'abord assez ferme, verdâtre, ensuite jaunâtre dans sa grande maturité; elle se fend bien et n'adhère au noyau que dans une petite partie, du côté de la queue; sa saveur est un peu âpre.

L'eau est abondante et d'une médiocre qualité.

Le noyau, l'un des plus gonflés, a la surface comme chagrinée par un très grand nombre de petits enfoncemens.

Cette Prune mûrit en août et se conserve long-temps sur l'arbre. Elle est peu répandue aux environs de Paris, sans doute à cause de sa médiocre qualité. Je crois cependant qu'on en peut faire de bons pruneaux. La facilité avec laquelle elle se fend, et le peu d'adhérence de la chair avec le noyau, en font un véritable Damas.





Damas d'Espagne.

De l'Herbier de Langhais

PRUNE DAMAS DE MAUGEROU. DUH.

Prunus lineata. Poit. et Turp.



E respecte ici l'orthographe de Duhamel, qui est aussi celle de Merlet; mais le langage des pépiniéristes a peu-à-peu modifié le nom de Maugerou en celui de Maugeron, comme plus aisé à prononcer, sans s'embarrasser de son étymologie.

Ce Prunier, d'une forme assez régulière, ne s'élève guère qu'à la moyenne hauteur.

Ses bourgeons sont bien nourris, couverts d'une écorce bronzée ou rougeâtre, marbrée de gris. Les supports sont très saillans, presque autant que ceux de la *reine-claude*, et forment une décurrence sensible sur les branches à fruits, moins apparente sur les branches à bois. Les boutons sont petits, assez obtus, cendrés.

Les feuilles sont longues de 8 à 11 centimètres (3 à 4 pouces), les unes ovales-elliptiques, les autres obovales, d'autres oblongues, rétrécies aux deux extrémités, bordées de larges crénelures arrondies, peu profondes; la face supérieure est d'un vert foncé un peu luisant, l'intérieure pâle, réticulée et légèrement velue. Le pétiole est velu, canaliculé, muni de deux glandes au sommet; il prend quelquefois la teinte du bourgeon qui le porte.

Les fleurs naissent deux à deux dans chaque bouton; elles sont d'un blanc de lait, larges de 3 centim. (1 pouce), et portées sur de gros pédoncules longs de 15 millim. (6 lignes). Le calice est grand, comprimé par la pression qu'il a éprouvée dans le bouton, tapissé intérieurement de globules de suc nombreux et brillans.

Le fruit est gros, presque rond, déprimé à la base et au sommet, haut de 36 à 38 millim. (16 à 17 lig.), sur un peu plus en diamètre. La queue est grosse et plantée presque à fleur du fruit. Le sillon qui divise en deux la plupart des Prunes est peu prononcé sur celle-ci.

La peau est d'un rouge brun sale, tiquetée et marquée de petites lignes transversales, tortueuses et roussâtres; mais une fleur abondante azurée, répandue sur toute cette Prune, lui donne un ton violet et cache en grande partie les petites lignes tortueuses qui la caractérisent.

La chair est ferme, d'un vert jaunâtre, adhérente au noyau dans quelques-unes de ses parties.

L'eau est agréable et sucrée.

Cette excellente Prune , un peu sujette aux vers , dit Duhamel, mûrit en août et septembre.





Damas de Magerou

De l'imprimerie de Langlois.

Boquet Sculp.

PRUNE DAMAS DE PROVENCE.

Prunus provincialis. Poit. et Turp.



LE Prunier d'une force médiocre, assez irrégulier, diffus, ne se prête pas facilement aux diverses formes qu'on fait prendre aux arbres dans les jardins.

Ses bourgeons sont d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, lavés de rouge violet du côté du soleil, légèrement pubescens dans la partie supérieure, finement tiquetés de points allongés et jaunâtres; les supports sont très saillans; ceux des branches à fruit proprement dites, et ceux de la base des bourgeons, supportent ordinairement chacun trois boutons à fruit, tandis que ceux du milieu et de la partie supérieure des bourgeons portent le plus souvent un bouton à bois velu et cendré entre deux boutons à fruit.

Les feuilles sont généralement petites, convexes, d'un beau vert luisant en dessus, pâles en dessous, peu réticulées, les unes ovales, les autres elliptiques ou presque lancéolées, enfin d'autres presque cunéiformes, toutes également ou inégalement dentées.

Le pétiole est pubescent, muni de petites glandes cupulées, rougeâtres au centre.

Les fleurs sont nombreuses, quoiqu'il n'en naisse qu'une ou deux de chaque bouton; elles sont larges de 27 millim. (1 pouce), portées sur de gros pédoncules pubescens.

Le fruit est arrondi, haut de 40 à 48 millim. (18 à 22 lignes) sur un peu moins en diamètre, muni d'un profond sillon qui s'étend de la base au sommet où l'on trouve ordinairement un petit mamelon dans un enfoncement.

La peau, d'un violet rouge, est recouverte d'une poudre abondante, azurée, qui en dérobe la véritable couleur.

La chair est d'un vert jaunâtre, un peu revêche, et ne répond pas tout-à-fait à la beauté de la peau.

Son eau est sucrée.

Le noyau est comprimé, arrondi au sommet, adhérent à la chair dans quelques endroits.

Cette Prune est une des plus hâtives; elle mûrit au commencement de juillet, c'est-à-dire près d'un mois avant la Royale de Tours. Sa beauté et sa précocité lui désignent une place distinguée dans les jardins; mais sa qualité ne la place qu'au troisième rang.



Damas de Provence.

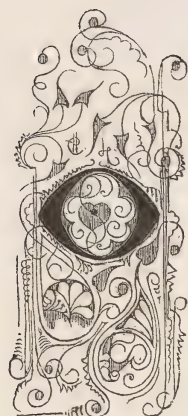
De l'imprimerie de Langlois.

63.

Bouquet Se.

PRUNE DAMAS D'ITALIE.

Prunus italica. Poit. et Turp.



N peut mettre cet arbre au nombre des plus vigoureux et des plus fertiles Pruniers: il a les rameaux diffus et très divisés.

Ses bourgeons sont parfaitement glabres: les uns sont violets de toute part; les autres le sont seulement du côté du soleil, tandis que celui de l'ombre est jaunâtre et tiqueté de points gris.

Les feuilles sont grandes, planes, bien étoffées, ovales, terminées en pointes plus ou moins longues, bordées de grandes dents arrondies, la plupart surdentées; elles ont la page supérieure d'un beau vert luisant, l'inférieure plus pâle, fortement réticulées et toujours plus ou moins velues.

Les fleurs naissent deux à deux (Duhamel dit quatre à quatre), et souvent une des écailles intérieures du bouton qui les contenait, se développe en petites feuilles; ces fleurs sont d'un beau blanc, larges de trois centim. (1 po.), bien ouvertes, et cependant un peu concaves.

Le fruit est arrondi et de moyenne grosseur, un peu plus rétréci du côté de la tête que du côté de la queue: son diamètre est de 34 à 40 millim. (15 à 18 lignes) sur une hauteur un peu moindre; la queue est verte, menue, glabre, longue de 18 millim. (8 lignes), plantée dans un enfoncement assez grand; on remarque au sommet du fruit un autre enfoncement moins grand, au centre duquel est toujours une tache rousse qui donne quelquefois naissance à une fente.

La peau est épaisse, coriace, d'un rouge brun dans certains endroits, d'un rouge clair dans d'autres, tiquetée de nombreux petits points roux qui paraissent au travers de la fleur azurée et très abondante qui les recouvre: quand le fruit est bien mûr, on voit du côté de la queue beaucoup de petites lignes tortueuses qui sont autant de crevasses; souvent une partie de la peau est gorge de pigeon, parce que sa couleur rouge paraît au travers de l'azur qui la recouvre.

La chair est verdâtre, assez ferme; elle se fend facilement, et quitte bien le noyau.

Son eau est très sucrée et de fort bon goût.

Le noyau ne tient pas à la chair; il est ovale, obtus aux deux bouts, tavelé de petits enfoncemens et relevé d'une arête.

Cette excellente Prune mûrit vers la fin d'août.



Damas d'Italie.

203.

PRUNE DAMAS DE SEPTEMBRE.

Prunus feriarum. Poit. et Turp.



N'appelle aussi le fruit de cet arbre *Prune de Vacances*, parce qu'il mûrit en effet dans le temps des vacances, époque où les prunes commencent à devenir rares. L'arbre est un des plus vigoureux pruniers, très fertile, d'un beau port, garni de rameaux très étendus.

Ses bourgeons sont pubescens, cendrés à la base, d'un rouge violet faible et obscur dans le haut, et marbrés partout de petits points gris : les boutons à bois sont très allongés, pointus, ceux à fruit sont écartés du bourgeon, très bruns, ventrus et coniques.

Les feuilles me semblent plus gaufrées que celles d'aucun autre prunier; elles sont grandes, bien étoffées, d'un beau vert, ovales, arrondies à la base, terminées en pointe courte au sommet, luisantes en dessus, à peine velues en dessous, bordées de dents arrondies assez régulières; le pétiole, court, pubescent, a ordinairement deux glandes cupulées au sommet.

La fleur est peut-être la plus petite de tous les pruniers cultivés; elle n'a que 18 à 20 millimètres (8 à 9 lignes) de diamètre, et il en naît deux de chaque bouton, supportées par un gros et court pédoncule; le calice a ses divisions souvent lavées de rouge et finement dentées; les pétales sont oblongs, arrondis ou échancrés au sommet; les étamines sont plus longues que les pétales.

Le fruit est remarquable par le bel azur qui le recouvre, et n'est pas aussi petit que le dit Duhamel. Sur un arbre bien portant, d'un moyen âge et raisonnablement chargé, ce fruit a jusqu'à 40 millimètres (18 lignes) de hauteur, sur 35 à 38 millimètres (16 à 17 lignes) de diamètre; sa forme est arrondie, mais rarement régulière, car son plus grand diamètre est quelquefois ou vers la queue ou vers la tête; le sillon qui la divise d'un côté est assez large et se termine au sommet par une petite cavité; la queue est courte et bien nourrie.

La peau se détache aisément de la chair; elle est naturellement d'un bleu noir; mais cette couleur est recouverte d'une fleur azurée très abondante qui lui donne une couleur plus céleste que celle d'aucune autre prune; lorsqu'on déchire cette peau, on voit que l'intérieur de sa substance est rouge.

La chair est verte, ferme, assez fine et sans marc.

L'eau est abondante, agréable, moyennement relevée.

Le noyau quitte parfaitement la chair, il est bien gonflé, fortement rustiqué et marqué d'un profond sillon.

On peut placer cette prune au troisième rang pour la qualité. Elle mûrit vers le 20 septembre et reste long-temps sur l'arbre. Dans les premiers jours d'octobre, on la trouve un peu molle; alors son noyau a pris une teinte rouge violette.

Où la description de Duhamel aurait été faite d'après un échantillon défectueux, ou notre prune, qui est le Damas de Septembre de l'Ecole du Jardin des Plantes, ne serait pas la prune qui porte le même nom dans Duhamel.





Damas de Septembre.

De l'imprimerie de Langlois.

Bonguet Sculp.

PRUNE GROS ROUGE TARDIF.

Prunus formosa. Poit. et Turp.



Il ne paraît pas que Duhamel ait connu cet arbre, qui probablement n'était pas né dans son temps. C'est un arbre de moyenne force, qui se tient mal, et forme sa tête en buisson, tant il est touffu, en même temps fertile; ses rameaux sont étalés.

Ses bourgeons sont menus, verts dans l'ombre, cuivrés ou rougeâtres au soleil, pubescens, cannelés par la décurrence des supports dont les yeux sont gros, courts et pointus.

Les feuilles de la base des bourgeons sont très grandes, et celles du haut très petites : les premières ont jusqu'à 95 millimètres de longueur sur 68 de largeur; toutes sont épaisses, ovales, d'un beau vert clair en dessus, pâles et assez velues en dessous, terminées en pointe courte, aiguë ou obtuse, bordées de dents petites et peu profondes. Leur pétiole est gros, court, velu, souvent muni de plusieurs grosses glandes jaunâtres, arrondies ou cupulées. Quand le bourgeon rougit, le pétiole rougit aussi.

La fleur est large de 25 millimètres (11 lignes), à pétales ovales, concaves et croisés; l'ovaire est velu (chose assez rare dans les prunes); le pédoncule est gros, velu (ce qui est plus commun).

Le fruit est très beau, ovale, un peu déprimé obliquement au sommet, à peine marqué d'un sillon longitudinal, haut de 45 centimètres (20 lignes), attaché par une queue grosse, courte, velue et plantée dans un léger enfoncement.

La peau est épaisse, dure, adhérente à la chair, d'un rouge pâle et fleurie d'azur, ce qui la rend d'un violet clair.

La chair est jaune, fondante, quoique d'un grain assez gros.

Son eau est sucrée, assez bonne.

Le noyau est ovale, très aplati, petit en raison de la grosseur du fruit, et ne tient à la chair, que par le bout supérieur.

Ce beau fruit mûrit dans la première quinzaine de septembre.



Poitou, pins.

Gros Damas rouge, tardif.

De l'imprimerie de Langlois.



594

Bocourt sculp.

PRUNE GROS DAMAS BLANC.

Prunus spontalis. Poit. et Turp.



ET arbre est un grand et vigoureux prunier qui se reproduit plus ou moins franchement de graines, comme la Reine-claude, c'est-à-dire qu'on reconnaît toujours des Damas dans les individus qu'on obtient de semis, mais la plupart dégénérés, ne donnant que des fruits insipides. Il faut donc bien connaître la qualité du fruit de l'individu sur lequel on prend des greffes, si on ne veut pas s'exposer à ne multiplier qu'une prune détestable pour prix de plusieurs années d'attente et de soins.

Les bourgeons du gros Damas blanc sont parfaitement glabres, verts et comme marbrés dans l'ombre, rouges cuivrés du côté du soleil, peu ou point géniculés ; ils ont les supports saillans, les yeux gros, coniques, longs et aigus.

Les feuilles sont elliptiques, très rétrécies du côté du pétiole, longues de 80 à 108 millimèt. (3 à 4 pouces), très peu gaufrées en dessus et d'un vert assez sombre de ce côté, pâles et un peu velues en dessous, terminées en pointe au sommet et bordées de petites dents arrondies ; elles ont le pétiole assez long, cilié sur les bords de la carène et muni de deux à trois glandes globuleuses d'un jaune brun.

La fleur est belle, large de 28 à 30 millimètres (12 à 13 lignes), régulière, bien ouverte, à pétales arrondies et concaves.

Le fruit est ovale, souvent rétréci du côté de la queue à la manière des perdrigons, haut de 34 à 36 millimètres (15 à 16 lignes), ayant un petit enfoncement au sommet où aboutit le sillon, qui est large et profond sur quelques fruits, et peu prononcé sur d'autres : la queue est verte, longue de 11 à 14 millimètres (5 à 6 lignes).

La peau est d'un vert pâle, qui passe au jaune faible dans la maturité, et a beaucoup de points cendrés tout-à-fait cachés sous une fleur blanche et abondante.

La chair est jaunâtre, fondante.

Le noyau est petit, allongé, arrondi au sommet, muni d'une arête au milieu de chaque valve, et se détache presque entièrement de la chair.

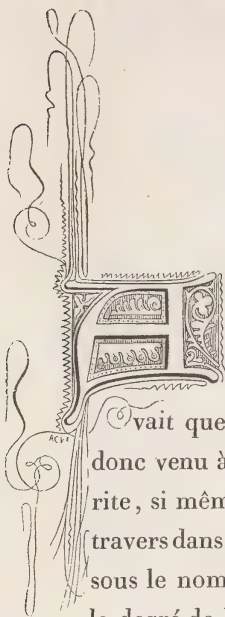
La maturité de cette prune arrive vers la fin de juillet, ou dans le commencement d'août. Elle se fend volontiers sur l'arbre avant de tomber ou en tombant.



Gros Damas Blanc.

302.

PRUNE PERDRIGON HATIF, CALVEL.



Prunus Calvellana. Poit, et Turp.

AVANT et depuis La Quintinye, l'idée d'excellente Prune était d'un consentement unanime, et à juste titre, attaché au mot Perdrigon. Les Perdrigons étaient les Prunes les plus estimées; il ne s'en trouvait que de parfaites; tout le monde les aimait. Par quelle fatalité est-on donc venu à profaner ce nom en l'appliquant à une Prune qui n'a aucun mérite, si même elle n'est pas détestable? Grâce à M. Calvel qui a sanctionné ce travers dans son traité complet des Pépinières, on pourra nous donner désormais, sous le nom de Perdrigon, la plus mauvaise comme la meilleure Prune, selon le degré de l'impéritie ou de l'intérêt du marchand, sans que nous puissions rien dire.

C'est un mal qu'il n'est pas possible de réparer. On parviendrait plutôt à faire remonter une rivière vers sa source qu'à faire changer un nom reçu dans les pépinières et chez les jardiniers. Je vais donc, en suivant le torrent, décrire, sous le nom de Perdrigon hâtif, un Prunier de moyenne vigueur, qui file assez bien dans sa jeunesse, quoique son tronc soit souvent tortueux. Il a les rameaux faibles et assez divisés.

Ses bourgeons, petits, glabres, anguleux, cendrés dans l'ombre, deviennent d'un violet obscur du côté du soleil; ils ont les supports très saillans, les yeux gros, coniques et divergens.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, les unes elliptiques, les autres ovales, obtuses, planes, peu gaufrées, d'un vert pâle en dessus, un peu velues en dessous et bordées de dents arrondies. Leur pétiole est jaunâtre, cilié sur les deux bords du sillon, muni de deux à quatre glandes alternes, rondes, cupulées et brunâtres.

Les fleurs naissent ordinairement quatre à quatre de chaque bouton; elles sont d'un beau blanc de lait, bien ouvertes, presque planes, larges de 23 à 25 millim. (10 à 11 lig.), portées sur des pédoncules longs, menus et glabres, tandis que les divisions du calice sont légèrement pubescens. On trouve dans cette espèce des fleurs géminées dont les pédoncules se sont entièrement greffés; les deux calices se sont aussi greffés entièrement

ou en partie, tandis que les autres parties des deux fleurs sont restées libres. Il en naît alors deux Prunes qui semblent n'avoir qu'une queue commune.

Le fruit est ovale, haut de 34 millim. (15 lignes), ordinairement plus rétréci du côté de la queue que du côté de la tête, marqué d'un sillon peu profond, pendu à une queue glabre et longue de 14 millimètres (6 lignes).

La peau est fine, d'un cramoisi noirâtre et recouverte d'une fleur azurée ou un peu blanchâtre, de sorte que la plupart des fruits paraissent d'un bleu de ciel et les autres d'un violet gorge de pigeon. On remarque sur plusieurs des verrues rousses, qui s'ouvrent par un opercule, sous lequel on voit de petits grains poudreux comme dans certains *uredos*, plantes de la famille des champignons.

La chair est verte, molle, fondante, et ne se détache du noyau que dans un excès de maturité.

L'eau est abondante, mais sans saveur.

Cette Prune mûrit vers le 25 juillet. Elle est insipide et ne doit trouver place que dans les collections.





Lerdriegen kätif.

Europ. pinx.

De Vmprimarie de Langlois.

296.

Docourt sculp.



PRUNE PERDRIGON NORMAND.

Prunus neustriensis. Poit. et Turp.



VANT et après La Quintinye, le mot Perdrigon rappelait toujours l'idée d'une excellente prune. Les Perdrigons étaient et sont encore des prunes très estimées, et il ne s'en trouve que de parfaites. Par quelle fatalité en est-on donc venu à profaner ce nom, en l'appliquant aussi à une prune qui n'a aucun mérite, si même elle n'est pas détestable ? Grâce à Calvel, qui a sanctionné ce travers dans son *Traité des pépinières*, on pourra désormais donner sous le nom de Perdrigon la plus mauvaise comme la meilleure des prunes, selon l'impéritie ou l'intérêt du marchand, sans que nous puissions rien dire.

Le Perdrigon normand heureusement est là pour soutenir l'honneur de son nom : c'est un *pur sang*, qui saura faire justice des bâtards que le défaut de goût a voulu introduire dans sa famille. C'est un grand arbre, très vigoureux, qui étend ses rameaux horizontalement ; il a les bourgeons parfaitement glabres, non génicalés, d'un rouge violet obscur du côté du soleil.

Les feuilles sont grandes, ovales, planes, d'un vert foncé et luisant en dessus, peu gaufrées, un peu velues en dessous, terminées en pointe quelquefois longue, quelquefois courte. Le pétiole est long de 3 centimètres, un peu tors, canaliculé, souvent violet, cilié sur les bords de son canal, muni de deux petites glandes brunes ou violettes, opposées ou alternes.

Les fleurs naissent le plus souvent deux à deux, portées sur des pédoncules glabres, assez gros et longs de 14 à 16 millimètres ; les pétales sont ovales-arrondis, concaves, mais la nervure médiane se trouve élevée et les côtés rabattus, de sorte qu'il y a un sillon creux en dessous.

Le fruit est beau, ovale ou allongé du côté de la queue, haut de 34 à 40 millimètres sur autant de diamètre ; le sillon est peu marqué, et la queue, longue de 3 centimètres, verte et tiquetée, est insérée dans un petit trou au milieu d'un aplatissement.

La peau est d'un rouge jaunâtre dans l'ombre, d'un violet obscur au soleil, ou dans le plus grand état de maturité, tiquetée partout ou comme sablée de points jaunâtres, plus gros et plus apparens dans les parties les moins colorées ou du côté de l'ombre, le tout recouvert d'une fleur azurée qui ne cache cependant qu'une partie des points dont je viens de parler. On remarque en outre sur cette fleur beaucoup d'autres petits points bruns et de petites lignes qui paraissent les *meatus* de la transsudation.

La chair est jaune, ferme et croquante.

L'eau est abondante , relevée , sucrée et très agréable.

Le noyau est petit , aplati , arrondi au sommet , adhérent à la chair de toute part.

Cette excellente prune , meilleure encore que la royale , mûrit dans les derniers jours d'août , ou dans les premiers jours de septembre , quinze jours après la royale. Son arbre a le défaut de n'être pas très fertile.





Perdrigon nermant.

291.

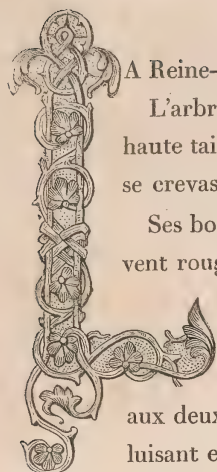
Boissier pinx^t

De l'imprimerie de Langlois.

M^{lle} Coignet sculp^t

PRUNE DE REINE-CLAUDE.

Prunus claudiana. Poit. et Turp.



A Reine-Claude est, de l'aveu de tout le monde, la meilleure des prunes.

L'arbre qui la produit est vigoureux, quoiqu'il ne parvienne jamais à la plus haute taille; il se forme naturellement une tête arrondie, et l'écorce de son tronc se crevasse de bonne heure.

Ses bourgeons sont d'un vert cendré ou jaunâtres du côté de l'ombre, souvent rougeâtres ou cuivrés du côté du soleil; ils ont les supports très saillans, les boutons bruns; souvent solitaires, quelquefois géminés, rarement ternés.

Les feuilles sont grandes, planes, obovales ou elliptiques, rétrécies aux deux extrémités, longues de 3 à 5 pouces (81 à 135 millimètres), d'un vert luisant en dessus, bordées de dents arrondies, inégales. Le pétiole, long d'un pouce (27 millimètres), un peu velu et canaliculé, prend assez souvent la couleur du rameau qui le porte.

Chaque bouton à fruit donne naissance à deux ou trois fleurs larges d'un pouce (27 millimètres), portées sur de gros et courts pédoncules; elles ont les divisions du calice, oblongues, les pétales de forme ovale renversée et finement crénelés, les filets divergens, de la longueur des pétales et terminés par de grosses anthères jaunes. Au centre de la fleur se trouve l'ovaire contenant deux ovules, et surmontés d'un style de la longueur des étamines.

Le fruit varie extrêmement en grosseur et en qualité, mais sa forme est toujours la même; il est arrondi, déprimé à la base et au sommet, et marqué d'un léger sillon: une Reine-Claude est belle lorsqu'elle a 17 ou 18 lignes (38 à 45 millimètres) de hauteur.

La peau est verte, fine, adhérente à la chair, assez souvent marquée de taches grises dans l'ombre, souvent de gros points rouges du côté où elle peut être frappée du soleil; une fleur blanche répandue sur toute la prune, recouvre ou cache les taches de la peau.

La chair est d'un vert jaunâtre, très fine, délicate et fondante; elle adhère au noyau dans plusieurs endroits.

Son eau est abondante, sucrée, et d'un goût délicieux.

Cette excellente prune mûrit en août. Elle se fend souvent au sommet, surtout lorsqu'il survient des pluies dans le temps de sa maturité, mais cela ne lui fait perdre rien de sa qualité; seulement les mouches l'attaquent avec plus de facilité, et elle passe plus vite. On en fait de très bonne confiture, des compotes, des tartes; ses pruneaux sont aussi de très bon goût, mais peu charnus.

La Reine-Claude se reproduit plus ou moins franche de noyau; il en existe plusieurs variétés très différentes pour la qualité; on ne doit donc pas négliger quand on plante un prunier de Reine-Claude, de s'informer si la greffe a été prise sur un arbre qui donne des fruits parfaits.

J'ai expérimenté qu'un prunier de Reine-Claude planté en espalier au midi, donne des fruits qui, si on les laisse se rider sur l'arbre, sont d'une délicatesse à laquelle rien n'est comparable.





Reine-claude.

PRUNE REINE-CLAUDE VIOLETTE.

Prunus Claudiana violacea. Poit. et Turp.



UHAMEL n'a pas parlé de cette excellente Prune qui probablement n'existait pas encore de son temps. C'est un fort Prunier qui ne ressemble en rien au Prunier de Reine-Claude ordinaire : il a les bourgeons à peine pubescens, bruns ou violets, assez ordinairement comme un peu galeux; plusieurs d'entre eux sont même parfaitement glabres; leurs yeux sont beaucoup plus gros que dans la Reine-Claude ordinaire.

Les feuilles sont très grandes, obovales, d'un vert foncé et luisant en dessus, presque aussi luisantes en dessous quoique un peu velues de ce côté, bordées de dents nombreuses, surdentées, émoussées.

Les fleurs naissent le plus souvent deux à deux; elles sont larges de 27 millimètres (1 pouce), portées sur des pédoncules droits, raides, menus, presque nus, longs de 27 millimètres (1 pouce), et ayant ordinairement à la base quelques petites feuilles qui se sont développées dans le bouton.

Le fruit est arrondi, plus épais du côté de la queue que du côté de la tête, partagé en deux lobes inégaux par un large sillon qui aboutit au sommet, où le fruit se termine toujours obliquement, et où l'on remarque la cicatrice du style. Ce fruit a de 34 à 36 millimètres (15 à 16 lignes) de hauteur sur autant de diamètre. Sa base est aplatie et la queue s'y insère au milieu d'un bourrelet saillant.

La peau passe d'abord du vert au rouge obscur, ensuite au bleu noir, souvent marquée de points ou taches rousses, le tout couvert de fleurs azurées. Elle se détache aisément de la chair dans la maturité.

La chair est verte, fondante, réticulée, un peu jaunâtre près du noyau auquel elle adhère de toute part.

L'eau est sucrée, très agréable.

Le noyau est ovale, assez lisse, comprimé, muni d'une pointe courte au sommet, et d'une autre à la base à l'extrémité de la petite rainure.

Cette excellente Prune commence à mûrir vers la fin d'août, quand la Reine-Claude ordinaire finit. Toutes deux sont d'un mérite distingué.

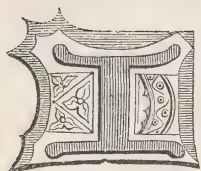


Reine-claude violette.

263.

PRUNIER A FLEUR SEMI-DOUBLE.

Prunus duplex. Poit. et Turp.



L paraît qu'on ne connaît plus aujourd'hui le Prunier à fleur semi-double des anciens auteurs, car ils s'accordent tous à le considérer comme une variété de la reine-claude, tandis que celui que je vais décrire ne peut être considéré comme tel. Il paraît aussi qu'il existait déjà deux Pruniers à fleur semi-double du temps de Duhamel, car cet auteur après avoir décrit celui que je ne connais pas, et qu'il regarde aussi comme une variété de la reine-claude, en décrit encore un autre qu'il cultivait à Denainvilliers, et qui paraît être, quant au fruit, le même que je connaissais cultivé sous le nom de Prunier à fleur semi-double dans la pépinière du Luxembourg et dans l'Ecole du jardin des plantes. C'est de celui-ci dont je vais m'occuper.

On en a planté quelques pieds comme arbre d'ornement dans les carrés du jardin des plantes; on les a ensuite arrachés pour faire place à d'autres projets quand ils avaient 20 ou 25 ans d'âge, et paraissaient alors avoir acquis toute leur croissance et avoir atteint le port qui leur est naturel. Dans cet état leur tête était très divisée, elle avait beaucoup de largeur et formait un hémisphère aplati.

Cet arbre a les bourgeons glabres, lavés de rouge clair du côté du soleil; les yeux sont très gros et les supports très saillans sur les branches à fruit; les uns sont petits et les autres aplatis sur les gourmands.

Les feuilles sont fort grandes, figurées en spatule, obtuses ou arrondies au sommet, d'un vert sombre et non luisant en dessus, assez velues en dessous, bordées de petites dents nombreuses et arrondies; leur pétiole est gros, court, vert, quelquefois muni d'une ou deux glandes globuleuses et jaunâtres. Ainsi les feuilles de la reine-claude et de ses variétés, étant elliptiques, très luisantes en dessus et bordées de grandes dents, diffèrent entièrement de celles-ci.

Les fleurs ont le pédoncule gros, glabre et très court; elles sont larges de 1 pouce (27 millimètres), doubles ou triples, d'un blanc verdâtre. Les cinq pétales extérieurs sont réguliers, ovales et n'offrent rien de particulier; les intérieurs, au nombre de douze à quinze, sont plissés, chiffonnés, échancrés, irréguliers, et d'autant plus petits qu'ils sont plus centraux. Les étamines sont courtes, couchées en rayonnant sur les pétales, autant et souvent plus nombreuses que dans les fleurs simples, ce qui ne s'accorde guère avec les

idées que l'on se fait des fleurs doubles; les anthères sont en cœur, assez mal conformées, et elles ne contiennent que peu de pollen. Le centre de la fleur est verdâtre et il en sort un ou deux pistils.

Le fruit est gros, figuré presque en cœur, haut de 18 à 21 lignes (41 à 47 millimètres); sur quelque chose de moins en diamètre, toujours un peu oblique au sommet et aplati du côté du sillon. La queue, très grosse et très courte, est ordinairement cachée par les débris desséchés de la fleur.

La peau est épaisse, acerbe, adhérente à la chair, d'un vert pâle d'abord qui passe ensuite au jaune, et recouverte d'une fleur blanche; lorsqu'on essuie cette fleur et qu'ensuite on regarde la peau avec une loupe, on remarque qu'elle est garnie d'une grande quantité de très petits points dorés.

La chair est jaune et fondante.

Son eau est sucrée, abondante, mais pas assez relevée.

Le noyau adhère à la chair de toutes parts.

Cette Prune mûrit du commencement à la fin d'août. Elle est assez médiocre, et je ne pense pas comme Duhamel, que si l'arbre était plus fertile il mériterait d'être cultivé pour son fruit.



Prunier à fleurs semi-doubles.

PRUNE ABRICOTÉE ROUGE.

Prunus decora. Poit. et Turp.



ARBRE de moyenne taille, sujet à se déformer par l'emportement de quelque gourmand; aussi est-il presque toujours mal fait.

Ses bourgeons sont glabres, d'un vert jaune dans l'ombre, bronzés et tiquetés du côté du soleil.

Les feuilles sont la plupart elliptiques, obtuses ou terminées par une petite pointe, d'un beau vert tendre, planes, longues de 54 à 108 millim. (2 à 4 po.) et bordées de dents arrondies; leur pétiole, pubescent, rouge et canaliculé, est muni de quelques petites glandes jaunes.

Les fleurs sont grandes, rondes, bien ouvertes, d'un beau blanc de lait, souvent géminées.

Le fruit est superbe, ovale, marqué d'un sillon assez large, mais peu profond, légèrement aplati au sommet et du côté de la queue, haut de 40 à 45 millim. (18 à 20 lig.), sur à-peu-près autant de diamètre, et cependant sa forme est ovale; il a la queue longue de 27 millim. (1 po.) au moins, menue, d'un vert jaune : cette longueur de queue contribue à faire reconnaître l'espèce.

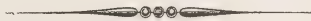
La peau est d'un rouge clair dans l'ombre, violette du côté du soleil, et couverte d'une fleur azurée abondante, qui ne laisse voir le rouge que du côté le moins mûr.

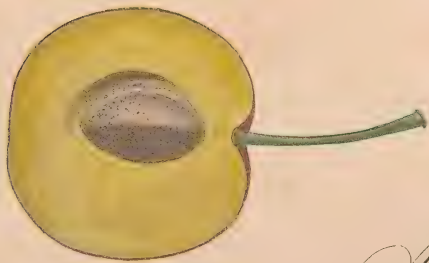
La chair est jaune, un peu grossière; elle se fend et quitte parfaitement le noyau.

Son eau est sucrée, peu abondante.

Le noyau est ovale, obtus, assez graveleux.

Cette prune est bien belle, mais d'une médiocre qualité. Sa maturité arrive à la fin d'août et dans les premiers jours de septembre.





Abricotée rouge.

Poitou pin.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PRUNE ABRICOTÉE BLANCHE.

Prunus pseudoclaudiana. Poit. et Turp.



Le prunier a exactement le même port et le même ton que celui de la Reine-Claude. Ses bourgeons sont glabres, et ils se bronzent ou rougissent de même au soleil. Ses feuilles sont également elliptiques et luisantes; mais au lieu d'avoir aussi de grandes dents, elles n'en ont que de très petites.

La fleur est d'un blanc verdâtre, large de 27 millim. (1 pouce), grêle, à pétales ovales, écartés les uns des autres, et en partie plissés en leur bord.

Le fruit a la grosseur et la forme d'une belle Reine-Claude; il est sensiblement bilobé, parce que sa gouttière est fort large. La queue est verte et très courte.

La chair est jaunâtre, d'abord croquante et un peu acerbe, ensuite fondante et plus jaune; elle tient au noyau de toute part. L'eau est abondante et sucrée.

La maturité de cette prune arrive vers la fin d'août; elle vaut moins que la Reine-Claude, mais mieux que celle à fleur semi-double.

PRUNE DAUPHINE.

Prunus ambigua Poit. et Turp.



DUHAMEL regardait comme synonymes les noms Reine-Claude et Dauphine. Depuis lors une nouvelle prune s'est montrée, et je ne sais qui l'a nommée Dauphine; mais c'est sous ce nom qu'elle a été introduite et cultivée dans l'école des arbres fruitiers du Jardin des Plantes et du Luxembourg. Je crois donc qu'il faut le lui conserver, et cesser d'appeler la Reine-Claude Dauphine, avec Duhamel.

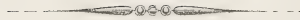
L'arbre ne diffère de celui de la Reine-Claude qu'en ce qu'il a les bourgeons velus : ses feuilles sont les mêmes , mais les glandes pétiolaires sont plus petites.

Ses fleurs sont plus petites et plus verdâtres que celles de la Reine-Claude , et elles ont les pétales distans.

Le fruit varie de forme sur le même arbre ; il y en a d'arrondis comme une Reine-Claude. Mais la majeure partie ont la forme ovale ou allongée comme un Verdrigon ; ils deviennent plus jaunes en mûrissant que la Reine-Claude ; leur chair, adhérente au noyau , est extrêmement acerbe avant la maturité ; mais elle devient ensuite agréable.

L'eau est bonne et sucrée.

La qualité de cette prune la rapproche beaucoup de l'Abritée blanche ; mais ni l'une ni l'autre ne valent la Reine-Claude.





A *Abricotée blanche*, B *Prune Dauphine*.

PRUNE VIRGINALE.

Prunus virginalis. Poit. et Turp.



A tige de ce prunier est forte et vigoureuse, un peu tortueuse, garnie de rameaux diffus.

Ses bourgeons sont bien nourris, d'un vert pâle, un peu velus, lavés de brun ou de violet du côté du soleil.

Les feuilles sont ovales, et obovales elliptiques, convexes, longues de 10 à 16 centim. (4 à 6 pouces), d'un vert foncé un peu luisant en dessus, pâles et légèrement velues en dessous, bordées de dents arrondies. Le pétiole, gros et velu, est muni de deux ou trois grosses glandes cupulées.

Les fleurs, larges de 3 centim. (1 pouce), naissent deux ou trois ensemble, et sont portées sur des pédoncules pubescens, assez gros, longs de 18 à 24 millim. (8 à 10 lignes).

Le fruit est arrondi, du diamètre de 4 centim. (18 lignes), quelquefois légèrement déprimé à la base et au sommet, marqué d'un sillon ordinairement assez profond, rarement peu sensible.

La peau, d'abord d'un vert de Reine-Claude, devient d'un vert jaunâtre tirant sur la cire dans l'extrême maturité; elle est marquée de nombreux petits points blanchâtres cachés par une fleur très abondante; quelquefois elle a aussi d'assez grandes taches violettes, et le côté du soleil prend une légère teinte rose.

La chair est verdâtre, fondante, un peu acerbe avant la parfaite maturité, quitte bien la peau, et adhère fortement au noyau.

L'eau est abondante et très agréable.

Le noyau est épais.

Ce prunier charge bien; son fruit a de la saveur. Le bon moment pour le manger est quand la peau a le vert de la Reine-Claude: alors il est encore ferme, et son eau a un parfum délicieux; plus tard, la peau devient mate comme la représente le dessin ci-joint, la chair mollit et le parfum de l'eau diminue.

Il ne faut pas confondre cette prune avec l'Abricotée blanche, à laquelle elle ressemble par la couleur.



Virginaleⁿ.

Poitou pin.

The Claprinerie de Langlois.

35.

Bouquet 88.

PRUNE DRAP D'OR.

Prunus apiana. Poit. et Turp.



E ne sais pourquoi les auteurs s'accordent à regarder le Drap d'or comme une simple variété de Mirabelle, et à lui donner, en conséquence, le nom de Mirabelle double. Ces deux fruits ne se ressemblent que par la couleur ; le Drap d'or est rond, la Mirabelle est ovale. La Mirabelle a une saveur *sui generis*, le Drap d'or participe des qualités de la Reine-Claude. S'il était permis de risquer une hypothèse, on pourrait plutôt dire, avec assez de vraisemblance, que le Drap d'or est un hybride de la Reine-Claude et de la Mirabelle. En effet, le Drap d'or possède les qualités de la Reine-Claude sous un moindre volume qui semble le rapprocher de la Mirabelle.

Les bourgeons du Drap d'or se teignent d'un violet noir très foncé lorsqu'ils sont exposés au soleil, mais ils restent d'un vert cendré dans l'ombre ; ils sont un peu anguleux, légèrement pubescens, munis de supports saillans et décurrens qui soutiennent rarement plus d'un ou de deux boutons qui sont gros, coniques, droits, assez aigus.

Les feuilles sont ovale-oblongues, obtuses, inégales en grandeur, d'un vert tendre en dessus, blanchâtres et assez velues en dessous, longues de 2 à 3 pouces (54 à 81 millimètres), et bordées de dents arrondies. Leur pétiole est canaliculé, pubescent, souvent violet et muni de deux glandes au sommet.

Les fleurs naissent deux à deux, ou rarement solitaires dans le même bouton ; elles sont petites, nombreuses, bien ouvertes, portées sur de gros et courts pédoncules nus.

Le fruit, ordinairement très nombreux, est rond, légèrement aplati à la base et au sommet, haut d'un pouce (27 millimètres), sur 13 lignes (29 millimètres) de diamètre, très souvent fendu au sommet avant la parfaite maturité.

La peau, d'abord d'un vert blanchâtre comme celle de la Reine-Claude, devient d'un jaune assez foncé en mûrissant ; elle se marque de points et de taches violettes rapprochés

du côté du soleil, et se couvre d'une fleur blanche peu abondante, dans laquelle on aperçoit un petit œil violet.

La chair, plus ferme d'abord que celle de la Reine-Claude, devient jaune comme la peau en mûrissant, et perd sa fermeté en acquérant une saveur délicate.

Son eau est délicieuse.

Cette excellente prune mûrit dans la dernière quinzaine d'août. Comme elle se fend souvent au sommet, les mouches, qui en sont très friandes, l'attaquent et la déshonorent.





Drap-d'or.

Potéau pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet sculpt.

PRUNE DE MIRABELLE.

Prunus cereola. Poit. et Turp.



Le Prunier est de la plus petite taille, et forme une tête arrondie, très touffue, sur un tronc droit couvert d'une écorce cendrée ou noirâtre.

Ses bourgeons sont petits, cendrés, quelquefois d'un rouge violet lorsque le soleil peut les frapper de ses rayons. Les branches à fruit ou les petits bourgeons sont un peu velus. Les supports, assez saillans, forment une décurrence sur les rameaux.

Les boutons sont petits mais bien gonflés, ventrus, souvent trois à trois, et celui du milieu, qui est toujours un bouton à bois, est plus cendré, plus gros ou plus petit que les autres.

Les feuilles sont nombreuses, petites, inégales, très rapprochées, les unes ovales, allongées en pointe, les autres oblongues presque lancéolées, toutes d'un vert foncé en dessus, pâles et un peu velues en dessous, bordées de dents arrondies assez égales.

Chaque bouton donne naissance à une ou deux fleurs très petites, larges au plus de 6 à 8 lignes (14 à 18 millimètres), portées sur de gros pédoncules velus : le tube du calice est sensiblement strié ; les pétales sont ovales, légèrement ongiculés, et la plupart échancrés au sommet. Les étamines deviennent plus longues que les pétales.

Les fruits sont très nombreux, petits, ovales, inégaux, les uns n'ayant souvent que 8 lignes (18 millimètres) de longueur, les autres atteignant jusqu'à 1 pouce (2 centimètres) ; ils sont marqués d'un côté par un léger sillon qui règne de la queue au sommet, où il y a quelquefois un petit enfoncement.

La peau devient d'un beau jaune dans la maturité, mais ce jaune est caché par une fleur blanche assez abondante, et le côté du soleil est très souvent tiqueté de gros et petits points rouges.

La chair est jaune, d'abord cassante, mais pâteuse dans un excès de maturité. L'eau est peu abondante, mais bien sucrée et d'un parfum agréable.

Le noyau est petit et ne tient presque pas à la chair.

Cette petite prune mûrit en août, quelquefois plus tôt, et se conserve long-temps ; on ne la cueille pas ordinairement à la main, mais on secoue l'arbre pour la faire tomber. Elle est très bonne à manger crue, mais elle est principalement estimée pour les confitures et les compotes, à cause de son parfum très agréable.

Il existe une variété de Mirabelle plus petite, plus ronde et plus hâtive que celle que représente le dessin ci-joint.



Mirabelle.

PRUNE IMPÉRATRICE BLANCHE.

Prunus duracina. Poit. et Turp.



'AI vu pendant longues années distribuer des greffes de cette espèce, au Jardin des Plantes, sous le nom de Prune jacinthe. Il en sera résulté de nombreuses erreurs chez ceux qui ne remontent pas aux bonnes sources dans la nomenclature des fruits. Il aurait cependant été facile de les éviter puisque la jacinthe est violette, et que celle-ci est blanche.

Ce Prunier reste ordinairement au-dessous de la moyenne hauteur; il est très rameux avec une tête bien arrondie.

Les bourgeons sont assez gros, pubescens, quelquefois teints d'un violet obscur; leurs supports sont saillans, et soutiennent des yeux petits, mais bien gonflés, très bruns, souvent réunis trois à trois.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, elliptiques, allongées à-peu-près également en pointe aux deux bouts, peu gauffrés, les unes planes, les autres légèrement creusées en gouttières ou tournées obliquement, d'un vert tendre en dessus, assez pubescentes en dessous, bordées de grandes dents inégales et arrondies; elles ont le pétiole pubescent, un peu violet en dessous et muni de deux glandes brunes opposées ou alternes.

Les fleurs naissent deux à deux et quelquefois trois à trois; elles sont larges de 23 millimètres (10 lignes), bien étendues, régulières, d'un beau blanc de lait, portées sur de courts pédoncules sensiblement pubescens.

Le fruit est ovale, long de 41 millimètres (18 lignes) sur 34 à 37 millimètres (15 à 16 lignes) de diamètre. Il diminue un peu plus du côté de la queue que du côté de la tête, où l'on trouve un petit aplatissement, et où vient aboutir le sillon qui est peu profond, mais qui cependant aplatit assez le côté de la Prune: quelquefois l'un des lobes étant plus long que l'autre, rend le sommet du fruit oblique, la cavité de la queue s'allonge d'un côté en gouttière, et se confond avec le sillon.

La peau, épaisse et d'un vert pâle qui jaunit dans la maturité, tient à la chair, et on la voit toujours se marquer de points et taches rouges, inégales, qui paraissent violettes ou bleuâtres sous la fleur blanche qui recouvre cette Prune.

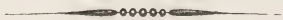
La chair est jaune croquante, peut-être un peu fibreuse, légèrement acerbe.

L'eau est abondante, sucrée, relevée, délicieuse.

Le noyau est petit, oblong: il ne tient à la chair que par une petite partie.

Cette Prune mûrit dans la dernière quinzaine d'août. Elle est excellente malgré un peu d'acribité dans sa chair, et semble tenir de la bonne qualité des Perdrigons.

OBS. Il est probable que l'Impératrice blanche n'a pas toujours les taches rouges qu'on voit sur le dessin ci-joint, puisque les auteurs n'en parlent pas. Cependant elles paraissent chaque année sur les fruits de l'arbre de l'École du muséum d'histoire naturelle. Elles s'étendent peu-à-peu et finissent par pourrir, même l'endroit de la peau où elles sont, mais la chair qui est au-dessous reste saine, du moins pendant long-temps après.





Imperatrice blanche.

De l'imprimerie de Langlois.

Massard sculpt.

PRUNE IMPÉRATRICE VIOLETTE.

Prunus Germanica. Poit. et Turp.



RUNIER assez vigoureux, droit, étendant ses rameaux presque horizontalement. Ses bourgeons sont longs, effilés, glabres, verts dans l'ombre, rouges du côté du soleil, un peu géniculés, légèrement anguleux par la décurrence des supports.

Les feuilles sont grandes, ovales et allongées en pointe aiguë, planes, d'un vert foncé en dessus, bordées de grandes dents arrondies et surdentées; le pétiole est gros, court, rouge à la base, rarement muni de glandes; et quand il y en a, elles sont petites, jaunes, souvent posées sur les premières dents de la feuille.

Les fleurs sont gémées, d'un blanc verdâtre, assez petites, ne s'ouvrant pas entièrement, portées sur des pédoncules longs et pubescens; les pétales sont inégaux, et, chose rare dans les prunes, les ovaires sont pubescens.

Le fruit est pendant, généralement allongé, mais assez variable dans sa forme, car il y en a de réguliers, qui diminuent également de grosseur aux deux bouts, d'autres qui s'allongent en pointe, ou du côté du sommet, ou du côté de la queue; d'autres enfin sont plus ventrus d'un côté que de l'autre. Les plus beaux ont 47 millim. (21 lig.) de long, sur 36 millim. (16 lig.) de diamètre à l'endroit le plus renflé. Le sillon est peu ou point senti sur la plupart, et la queue est insérée dans un petit enfoncement.

La peau est d'un bleu noir, finement ponctuée de gris, recouverte d'une belle fleur azurée un peu foncée.

La chair est ferme, d'un vert tirant sur le jaune.

L'eau est assez abondante, sucrée, bonne.

Le noyau quitte bien la chair; il est petit, très aplati, ovale, allongé un peu obliquement, et d'une surface chagrinée.

Cette prune mûrit fin de septembre et commencement d'octobre; elle se conserve long-temps. C'est, disent quelques-uns, la Quetsche des Allemands.





Impératrice violette.

De l'imprimerie de Langlois.

358.

Bocourt sculpt.

PRUNE IMPÉRIALE PANACHÉE.

Prunus versicolor. Poit. et Turp.



ARBRE de moyenne force, tenant bien ses branches qui se ramifient beaucoup; ses rameaux d'un et deux ans sont gris, marbrés; mais les bourgeons ou dernières pousses sont d'un rouge très vif, avec quelques traits verts, jaunes et blancs; ces bourgeons sont d'ailleurs cannelés, très peu géniculés.

Toutes les feuilles sont fort petites, ovales, obtuses, pubescentes en dessous et sur les bords; un peu luisantes en dessus, bordées de grandes dents arrondies. Celles de ces feuilles qui naissent sur les bourses ou sur le bois d'un an, sont ordinairement toutes vertes ou elles ne sont panachées que d'un côté ou sur l'un des bords, mais celles qui naissent avec les bourgeons actuels sont marbrées de vert, de jaune et de blanc, un peu plus grandes et avec de plus grandes dents que les autres.

La fleur est petite, ouverte en soucoupe, large de 20 millim. (9 lignes), portée sur un pédoncule légèrement velu; les divisions calicinales sont panachées de blanc et dentées.

Les fruits ne sont pas nombreux; ils sont ovales-allongés, assez peu réguliers, diminuant de grosseur par les deux bouts, mais davantage du côté de la queue; hauts de 4 à 5 centim. (20 lignes), marqués d'une gouttière profonde, et pendus à une queue longue et menue.

La peau est dure, épaisse, très forte, et se détache de la chair avec peine; elle est d'un rouge violet clair et vif, rayée de bandes bleuâtres dans le sens de la longueur, et recouverte d'une fleur azurée.

La chair est blanche, assez ferme, un peu croquante et très bonne.

Son eau est sucrée, relevée, excellente.

Le noyau est petit, oblong, aplati, et ne tient à la chair que du côté de la suture.

La maturité arrive vers le 20 août.

Cette excellente Prune est bien supérieure aux autres Impériales, auxquelles elle ressemble moins qu'aux Perdrigons, dont elle a les bonnes qualités.





Impériale à feuilles panachées.

PRUNE SAINTE-CATHERINE.

Prunus cerea. Poit. et Turp.



ETIT arbre se tenant assez droit, et dont les rameaux restent ordinairement courts.

Ses bourgeons sont glabres, violets et menus.

Les feuilles sont elliptiques, de moyenne grandeur, planes, d'un beau vert peu luisant, et bordées de petites dents arrondies; elles ont le pétiole gros, pubescent, muni de quelques glandes globuleuses et jaunâtres.

Les fleurs naissent deux ou trois ensemble dans le même bouton; elles sont petites, grêles, bien ouvertes portées sur des pédoncules glabres, longs et menus.

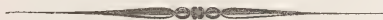
Le fruit est de moyenne grosseur, allongé en œuf, ayant le plus petit bout du côté de la queue, haut de 40 à 45 millimètres (18 à 20 lignes), marqué d'un sillon peu profond, attaché à une queue longue de 27 millimètres (1 pouce).

La peau est jaune, mais la poudre blanche qui la couvre lui donne une couleur de cire; elle est dure, adhérente à la chair, et a souvent quelques petites taches violettes surtout du côté de la queue.

La chair est jaune et ferme.

Le noyau, libre en partie, est oblong, épais et très dur.

Cette prune mûrit dans la première quinzaine de septembre. Elle a une grande réputation, on l'estime beaucoup, mais il lui faut l'espalier pour qu'elle acquière toutes ses qualités.





Sainte Catherine.

Poiteau pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PRUNIER BIFÈRE.

Prunus bifera. Poit. et Turp.



OMME, de tous les pruniers, il n'y a que celui-ci qui fructifie deux fois par an sous le climat de Paris, ce caractère est suffisant pour le faire reconnaître.

Son fruit est ovale, un peu allongé, haut de 34 à 40 millimètres (15 à 18 lignes), sur 28 à 30 millimètres (12 à 15 lignes) de diamètre, marqué d'un léger sillon, et pendu à une queue glabre, longue et menue.

Sa peau est fine, d'abord blanchâtre, ensuite rougeâtre dans la très grande maturité, recouverte d'une fleur azurée, marquée de gros points bruns, peu apparens.

La chair est d'un vert jaunâtre, molle, fondante, adhérente au noyau de toute part.

Son eau est abondante et sucrée.

Le noyau est très dur, oblong, étroit, assez uni, terminé au sommet par une pointe courte, mais très aiguë, capable de blesser la bouche.

Les fruits de la première floraison mûrissent à la mi-août, et ceux de la seconde en octobre.

Cette prune n'étant ni très belle ni très bonne, on ne la cultive que par curiosité.





Prune bijère.

Boissier pins?

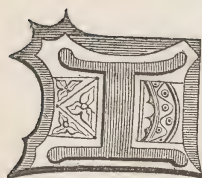
De l'imprimerie de Langlois.

297.

Allier sculp.

PRUNE SANS NOYAU.

Prunus apyrena. Poit. et Turp.



Il est inutile de parler de ce prunier, de ses feuilles et de sa fleur, puisque son fruit a dans son intérieur un caractère très visible qui ne se rencontre dans aucune autre Prune.

Ce fruit est petit, allongé, de forme peu constante, souvent plus gros du côté de la queue que du côté de la tête, muni d'un sillon peu étendu, et terminé au sommet par un enfoncement oblique où l'on remarque un point roux. Ce fruit, qu'on peut comparer à une olive pour la forme, a de 23 à 27 centimètres (10 à 12 lignes) de longueur.

La peau est d'un vert noir, recouverte d'une belle fleur azurée.

La chair est verte, un peu pâteuse.

L'eau est acidulée et peu abondante.

L'amande est légèrement amère, dépourvue de noyau.

Ce fruit mûrit du 10 au 15 août. Lorsqu'il commence à se former, on trouve dans son intérieur une apparence de noyau; mais quand il est mûr on voit que ce noyau n'a pas continué de s'organiser, qu'il ne s'est formé qu'une suture ou demi-cercle par où passent les vaisseaux nourriciers de l'amande, et que le reste de la matière s'est changé en gomme extravasée. Il n'y a, au reste, que la curiosité qui puisse faire perpétuer cette petite Prune, qui n'a aucune saveur ni aucune espèce de mérite.





Prune sans noyau?

PRUNE BRICETTE.

Prunus galatensis. Poit. et Turp.



EST ainsi qu'on nomme un petit Prunier très rameux, touffu même, et d'un port irrégulier.

Ses bourgeons sont menus, anguleux, souvent d'un vert jaunâtre, quelquefois bronzés et ponctués du côté du soleil. Ils ont les yeux très gros.

Les feuilles sont petites, ovales ou obovales, quelquefois elliptiques, d'un assez beau vert luisant en dessus, et un peu velues en dessous, bordées de dents arrondies et surdentées. Le pétiole porte des glandes à une grande distance de la feuille.

Les fleurs naissent solitaires ou deux à deux; elles s'épanouissent parfaitement, deviennent planes, régulières, d'un blanc verdâtre, portées sur des pédoncules légèrement pubescens.

Le fruit a 40 millimètres de hauteur, sur 25 à 30 de diamètre; il est ventru, rétréci aux deux bouts, mais davantage du côté de la queue, et sa figure approche souvent de celle d'une calebasse; il n'a pas de sillon sensible, et sa queue, assez longue, est plantée à fleur.

La peau est jaune, épaisse, dure, marquée de plusieurs taches arrondies, inégales, rougeâtres, qui paraissent comme bleuâtres à cause de la poudre blanche qui recouvre la peau, et la fait paraître elle-même blanche.

La chair est ferme, croquante, tirant sur le jaune, tant soit peu acerbe, cependant très bonne.

L'eau est acidulée, relevée, sucrée, et agréable.

Le noyau est allongé, comprimé, lisse, très dur, et n'adhère nullement à la chair.

Cette prune commence à mûrir vers le 15 septembre, et se conserve sur l'arbre jusqu'à la fin d'octobre. Sa chair est un peu acerbe; mais sa fermeté est une qualité qui, jointe à la bonté de son eau, en fait une Prune qui n'est pas à dédaigner; elle est d'ailleurs propre à faire d'excellents pruneaux; l'arbre charge beaucoup, et sa petite taille le rend commode pour être placé partout.



Bricette?

De l'Imprimerie de Langlois.

292,

Beccart sculpt

PRUNE DE SAINT MAURIN.

Prunus mauriniana. Poit. et Turp.



ARBRE extrêmement vigoureux, à écorce lisse et formant promptement une large tête.

Ses bourgeons sont gris cendré dans le bas, rougeâtres dans la partie supérieure, un peu anguleux, ayant les supports saillans, décurrens, les yeux aigus et divergens.

Les feuilles sont ovales, elliptiques, d'un vert foncé en dessus, pâles et un peu velues en dessous, entourées de dents inégales, portées par un pétiole velu, plus ou moins rouge, muni de quelques glandes globuleuses et sessiles.

Les fleurs sont grandes, d'un beau blanc, planes, régulières, portées sur des pédoncules glabres, longs de 27 millim. (1 pouce).

Le fruit est au-dessous de la moyenne grosseur, ovale allongé, rétréci aux deux bouts, haut de 41 millim. (14 lignes) sur 31 millim. (10 lignes) de diamètre au milieu, plus ventru du côté du sillon, lequel n'a pas de profondeur, et ne se distingue que par un trait plus coloré.

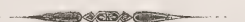
La peau ne quitte pas la chair; elle est d'un vert jaune du côté de la queue, et le reste se lave d'un violet rougeâtre peu foncé, assez fleuri. On remarque partout des points jaunâtres inégaux et nombreux.

La chair est jaune, croquante, et en même temps fondante.

Son eau est abondante, sucrée, excellente.

Le noyau est oblong, très plat, étroit, obtus au sommet; il adhère peu à la chair.

Quoique cette prune ait ce qu'on appelle un peu de verdeur, on doit la mettre au rang des bonnes espèces, malgré qu'elle soit sujette à se fendre. Elle est en pleine maturité vers le 10 septembre.







Prune de S.^t Maurin.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PRUNE QUETSCH.

Prunus dolabriformis. Poit. et Turp.



OICI bien le plus grand et le plus vigoureux prunier; ses rameaux sont gros et dénués de ces brindilles nombreuses qui forment buisson sur beaucoup d'autres.

Ses bourgeons sont parfaitement glabres, très tortueux, d'un vert glauque dans l'ombre, lavés de rouge au soleil; ceux d'un an sont cendrés et marbrés.

Les feuilles sont très grandes, les unes elliptiques, les autres obovales, terminées en pointes plus ou moins longues, d'un vert foncé en dessus, pâles et un peu velues en dessous, bordées de grandes dents inégales et assez aiguës; leur pétiole est vert ou violet, cilié sur les bords, et muni au sommet de deux glandes brunes.

Les fleurs sont d'un beau blanc, déliées et très élégantes par la délicatesse de leurs pétales, remarquables d'ailleurs par leur peu de largeur et le grand intervalle qu'ils laissent entre eux.

Le fruit est très gros, allongé, comprimé, ventru longitudinalement du côté du sillon, qui le divise en deux lobes inégaux. La queue est longue et menue; elle s'insère à fleur du fruit, qui est toujours plus allongé et plus menu d'un bout que de l'autre.

La peau, dure, épaisse, amère, passe du rouge violet au bleu noir dans la grande maturité; mais une fleur abondante, azurée, cache sa véritable couleur.

La chair est d'un vert jaunâtre, ferme, un peu grossière.

L'eau est relevée, sucrée, et très agréable.

Le noyau a la forme d'une doloire; il est très long, et n'adhère à la chair qu'un peu au sommet.

Cette prune mûrit vers la fin d'août et dans le commencement de septembre; son poids la fait tomber aisément de l'arbre. Elle n'est pas désagréable à manger crue; mais on la préfère en compote et en confiture.

Observation. On appelle cette prune *Quetsch* dans le dialecte souabe, et on le préfère, parce qu'il est moins difficile à prononcer pour un Français que le mot *Zwetsche*, qui est son vrai nom allemand. Cependant on trouve dans le *Journal de l'Empire*, 24 septembre 1810, que M. Bornneberg, chimiste allemand, appelle cette prune *Quastche*, et qu'il en a tiré du sucre aussi blanc et aussi cristallisé que du sucre de canne.



Prune quetsch.

260.

Poitau pins.

De l'imprimerie de Langlois.

Rodriguez sculp.

PRUNE ILE VERTE.

Prunus deformis. Poit. et Turp.



LE Prunier, d'une petite taille et d'une vilaine tournure, n'a rien qui doive le faire rechercher dans les jardins où l'on aime les beaux arbres et les bons fruits; mais puisqu'il existe, puisque Duhamel l'a trouvé digne d'être figuré et décrit, je ne puis me refuser à lui accorder une petite place ici. L'arbre pousse beaucoup de brindilles, fleurit assez, et donne rarement beaucoup de fruit.

Les feuilles sont petites, ovales oblongues, rétrécies aux deux bouts sur les branches à fruit, et figurées en coin sur les branches à bois; mais ce qui les rend remarquables, c'est qu'elles pendent comme si l'arbre cessait de vivre.

Les fleurs naissent constamment deux à deux de chaque bouton; elles sont petites, concaves, portées sur des pédoncules menus, jaunâtres, légèrement pubescens, tandis que le calice reste glabre.

Le fruit, assez gros, souvent difforme, irrégulier, est constamment très allongé: il a 54 millim. (2 po.) de long, sur 27 millim. (1 po.) de diamètre dans sa plus grande épaisseur; le côté où règne le sillon est presque toujours le plus élevé, plus ventru; quelquefois pourtant c'est le contraire. Duhamel a vu de ces fruits si contournés, qu'ils ressemblaient à des cornichons.

La peau est fine, verte, aigre, sans tache, et recouverte d'une fleur bleuâtre.

La chair est verte à la circonférence, jaunâtre près du noyau, molle, assez fine, fondante; elle adhère au noyau de toute part.

Son eau est suffisante, sucrée, agréable.

Le noyau est très long, un peu comprimé, figuré en doloire, rétréci du côté de la queue, entre laquelle et lui se trouve un vide assez grand.

Cette prune mûrit du 15 à la fin d'août. Comme elle ne change pas de couleur en mûrissant, rien n'annonce sa maturité, et on est tout étonné de la voir tomber. On en fait des compotes qui, quoique bonnes, sont très inférieures à celles de Reine-Claude et de Perdrigon.



Isle-verte.

Biteau Pinx.

De l'imprimerie de Langlois

Bouquet Sc.

PRUNE DAME-AUBERT.

Prunus elliptica. Poit. et Turp.



E ne reconnais pas cette prune dans la nomenclature de La Quintinye , mais je crois que c'est elle que Merlet, son contemporain , a décrite sous le nom de *Suprême*. Il y aurait donc, si je ne me trompe, plus de 150 ans qu'elle est connue. Quant au nom de Dame-Aubert, l'origine n'en est pas enregistrée. Il était reçu au temps de Duhamel ainsi que son synonyme *Grosse-luisante*. Depuis lors , on a introduit dans les jardins une autre prune, également grosse, sous le nom de Dame-Aubert violette, pour la distinguer de celle-ci, qui est jaune.

La grosseur extraordinaire de la prune qui m'occupe est en rapport avec la grandeur et la vigueur de l'arbre qui la produit. Aucun autre prunier n'atteint la hauteur de sa taille , ne développe d'aussi forts rameaux , et ne se couvre d'aussi grandes feuilles; celles-ci sont longues de trois à six pouces et larges de deux à quatre, bordées de grandes dents inégales et surdentées.

Les fleurs sont larges d'un pouce , portées sur des pédoncules pubescens , et, chose rare parmi les pruniers, l'ovaire de ses fleurs est également pubescent. On remarque encore qu'elles sont peu nombreuses , et en cela on admire la prévoyance de la sage nature qui, voulant que les fleurs de cet arbre fussent suivies de très gros fruits, a voulu aussi qu'ils fussent peu nombreux, afin qu'ils trouvent de la place et ne rompent pas l'arbre qui les porte. Telle est du moins la manière d'envisager les choses pour trouver que tout est pour le mieux.

La Dame-Aubert est donc la plus grosse des prunes ; sa forme est elliptique , longue de deux pouces et demi, marquée d'un large sillon longitudinal sur le côté, tandis qu'un bourrelet particulier embrasse la queue, y adhère et l'unit au fruit.

La peau est jaune, épaisse, piquetée de petits points peu apparens, et quand le soleil la frappe long-temps, il y détermine quelquefois des points rouges; cette peau est d'ailleurs recouverte d'une poudre blanche, abondante, et elle se détache aisément de la chair.

Celle-ci est grossière, jaune comme la peau, et adhère fortement au noyau de toute part; quant à l'eau qu'elle contient, on la trouve bonne et sucrée dans le commencement de la maturité, mais fade et sans saveur quand la prune est parfaitement mûre.

Le noyau, qu'il n'a pas été possible de dessiner dans la planche ci-jointe, est d'une longueur proportionnée à celle du fruit, comprimé et tranchant sur les deux côtés.

La maturité de la Dame-Aubert arrive vers la mi-septembre, ou dès le commencement de

ce mois dans les années favorables. Sa grosseur extraordinaire fait son principal mérite ; on en plante peu, on la goûte étant mûre, mais on ne la mange qu'en compote.

Au résumé, la Dame-Aubert est une prune curieuse, une prune de collection, qu'on ne doit trouver que dans les grands jardins et dans les écoles d'arbres fruitiers.





Dame-Aubert.

PRUNE DIAPRÉE ROUGE.

Prunus spectabilis. Poit. et Turp.



I des qualités médiocres sont souvent recommandables sous l'égide de la beauté, on ne peut refuser la même faveur à cette prune, car elle est véritablement très belle. L'arbre qui la porte est assez vigoureux, élève bien sa tête et tient bien son bois; il est couvert d'une écorce lisse, d'un gris cendré et qui ne se crevasse guère.

Les bourgeons sont de médiocre grosseur; effilés, bronzés et tiquetés de points gris innégaux; les supports, médiocrement saillans protègent des boutons aigus, droits ou divergens, solitaires sur les plus gros bourgeons, géminés ou ternés sur les plus petits ou sur les branches à fruit; mais ici le bouton à bois n'est pas toujours le plus gros; il est quelquefois le plus petit.

Les feuilles sont ovales, planes, terminées en pointe au sommet, quelquefois rétrécies aussi à la base, longues de 5 à 10 centimètres, d'un vert luisant en dessus, pâles et velues en dessous, bordées de dents arrondies avec une petite pointe glanduleuse. Le pétiole est un peu velu et souvent muni de deux glandes dans sa partie supérieure.

Les fleurs naissent deux à deux ou quelquefois solaires dans chaque bouton; elles sont nombreuses, blanches avec un petit œil verdâtre, larges de 3 centimètres, portées sur des pédoncules pubescens, très courts. Les divisions calicinales et les pétales sont ciliés en leur bord. L'ovaire est glabre et contient deux ovules. La régularité de ces fleurs est souvent détruite par le changement de plusieurs étamines en pétales informes; quelquefois ce sont le sommet de quelques connectifs qui se dilatent en spatule ou en forme de cuiller, ou enfin ce sont les anthères seules qui subissent cette dilatation. Ce qui peut paraître singulier dans ce dernier cas, c'est que l'excroissance est blanche, et non pas jaune comme l'anthère; mais la singularité disparaîtra si l'on réfléchit que l'anthère ne paraît jaune que parce qu'elle contient un pollen jaune, que la dilatation n'a lieu que dans ses parois qui sont naturellement blancs, on ne sera plus étonné qu'un corps qui paraît jaune produise des excroissances blanches. La fleur du dessin ci-joint montre ces différentes difformités.

Le fruit est une des plus belles prunes connues; on en voit de plus grosses, mais non avec de plus belles couleurs. Il est d'une forme généralement ovale; long de 63 millimètres, rétréci du côté de la queue jusqu'à prendre quelquefois la forme de poire.

La peau est épaisse, amère, d'un rouge terne, tiquetée surtout du côté de la queue, marquée

d'un sillon large mais peu profond, et couverte d'une fleur azurée, qui pourtant n'en cache pas la véritable couleur.

La chair est jaune un peu grossière.

Son eau est bonne.

Le noyau est grand, comprimé, raboteux, allongé en pointe à la base, logé dans une grande cavité qu'il ne remplit pas; il adhère à la chair seulement du côté du sillon.

Cette très belle prune mûrit du dix août aux premiers jours de septembre. Si elle avait la chair plus fine et qu'elle ne laissât pas de mare dans la bouche, ce serait une prune parfaite; cependant sa beauté et sa grosseur la feront toujours rechercher. Elle fait d'excellens pruneaux.





Diapirée Rouge

Turpin Elux.

De l'imprimerie de Langlois.

Bouquet Se.

PRUNE DE SAINT-MARTIN.

Prunus serotina. Poit. et Turp.



Il y a long-temps que la saison des Prunes est passée quand celle-ci vient étonner l'œil par la beauté de sa robe fleurie, et nous rappeler les beaux jours de l'été. Si elle n'a pas le parfum, le fondant que le soleil avait donné à plusieurs de ses compagnes, déjà bien loin, du moins elle n'a pas de concurrence à craindre, et dans la saison avancée où elle paraît, c'est vraiment une providence. L'époque de sa naissance n'a pas été enregistrée, mais il est certain que les anciens ne l'ont pas connue. Les modernes ne lui rendent même pas toute la justice qui lui est due, et la négligent faute de la connaître.

L'arbre qui la porte a un beau port, pousse vigoureusement et fructifie avec abondance. Ses bras principaux s'élèvent assez verticalement; mais les secondaires ou ceux d'une moindre force et les branches à fruit ont une tendance à s'incliner, tendance occasionnée sans doute par le poids du fruit qui les entraîne vers la terre.

Les feuilles sont généralement ovales, atténuées en pointe au sommet, longues de deux à quatre pouces, bordées de dents arrondies, inégales et terminées par un point glanduleux. Leur face supérieure est d'un vert luisant, et l'inférieure, moins verte, est légèrement velue sur les nervures. Elles ont le pétiole gros, canaliculé, un peu velu, souvent violâtre, muni d'une ou de deux glandes cupulées et jaunâtres.

Les fleurs sont nombreuses, blanches, larges d'un pouce (27 millimètres), bien ouvertes, avec les pétales arrondies et légèrement ongiculés.

Le fruit est arrondi, déprimé à la base et au sommet, un peu moins haut que large, et marqué d'un sillon latéral: son diamètre est de 16 à 18 lignes (34 à 41 millimètres). Quand ce fruit n'éprouve pas de frottement, il conserve son style desséché jusqu'à la parfaite maturité.

La peau est fine, d'un rouge violet, couvert d'une fleur abondante qui en augmente la beauté.

La chair est ferme, verdâtre, tirant sur le jaune dans l'extrême maturité, peu adhérente au noyau; elle conserve un peu d'acribité qui n'est pas désagréable.

L'eau est acidulée et peu abondante.

Duhamel n'a pas connu cette prune, que l'on cultive depuis 40 ans dans l'École du Muséum. Vers la fin d'août elle commence à prendre une petite teinte jaunâtre; dans cet état elle ressemble à une Reine-Claude; en septembre et octobre elle achève de se colorer en beau violet bien fleuri, et finit de mûrir dans les derniers jours d'octobre ou dans le commencement de novembre. Elle n'est pas l'une de meilleures prunes, mais on la mange avec plaisir dans cette saison où depuis long-temps on ne voit plus de fruits à noyau.





Prune de Saint-Martin.

PRUNE SUISSE.

Prunus helvetica. Poit. et Turp.



Le Prunier suisse, que je vais décrire, est ainsi nommé dans le catalogue de l'école des arbres fruitiers du Jardin-du-Roi et dans celui du Luxembourg; mais il ne paraît pas être celui décrit sous le même nom par Duhamel. Le nôtre est un arbre vigoureux dont la tige s'élève verticalement, et dont les rameaux, assez divisés, s'étendent horizontalement.

Les bourgeons, sont gros parfaitement glabres, bronzés ou d'un violet obscur du côté du soleil, cendrés dans l'ombre; ils ont les supports aplatis décurrens; les yeux à bois petits, et ceux à fruits ventrus et tardifs.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales, planes, terminées en pointe courte mais aiguë, d'un vert tendre en dessus, blanchâtres et un peu velues et réticulées en dessous, bordées de dents arrondies, inégales, la plupart surdentées, de telle sorte que les dents semblent avoir elles-mêmes chacune deux autres petites dents; le pétiole est assez gros, sensiblement velu, canaliculé et souvent muni de deux petites glandes au sommet.

Les fleurs naissent ou solitaires ou deux à deux dans chaque bouton; elles sont petites, s'ouvrent parfaitement, et n'atteignent que 25 millimètres de diamètre dans leur plus parfait développement; leur pédoncule est très court; un peu velu, et leurs divisions calicinales sont obtuses, denticulées et ciliées sur les bords; les étamines sont de la longueur des pétales et du style.

Le fruit est très beau, arrondi, haut de 34 à 36 millimètres sur un diamètre de 40 à 46 millimètres, un peu comprimé d'un côté par un sillon fort large, mais peu profond; on voit au sommet un grand enfoncement, au milieu duquel est un point brun qui est la place du style; la queue plantée dans un enfoncement un peu moins grand, est grosse, pubescente et longue de 14 millimètres.

La peau est épaisse, dure, d'un rouge violet clair dans quelques endroits, très foncée en bleu noir dans d'autres, et couverte partout d'une fleur azurée; lorsqu'on essuie cette fleur, on voit que la peau est garnie partout de petits points et de crevasses linéaires dirigées en tout sens.

La chair est d'un jaune verdâtre, croquante et fondante.

Son eau est très abondante et délicieuse.

Le noyau est gros et relevé d'une arête tranchante sur ses faces qu'on ne trouve guère dans d'autres prunes; il adhère à la chair de toutes parts.

Cette excellente prune mûrit dans le commencement d'octobre. On lui trouve des rapports avec la prune de Saint-Martin; mais elle s'en distingue par l'époque de sa maturité et par une qualité supérieure.

On est porté à considérer comme un défaut l'adhérence de la chair au noyau, parce que la plupart des mauvaises prunes ont ainsi le noyau adhérent à la chair; mais cette circonstance n'est pas un défaut en elle-même, car autrement la reine-claude qui est la meilleure de toutes les prunes serait défectueuse, par la raison que sa chair tient au noyau de toutes parts.

Il n'est pas du tout prouvé que cette prune croisse naturellement en Suisse, quoiqu'on lui en ait donné le nom.



Prune suisse.

216.

Poitau pin.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculpt.

PRUNE-PÊCHE.

Prunus mirabilis. Poit. et Turp.



LEUX qualités conduisent à la célébrité plus promptement et la maintiennent plus long-temps que les autres ; ce sont la beauté et le véritable mérite ; ces deux qualités n'ont pas besoin d'aïeux, comme tant d'autres, pour se faire valoir ; elles se recommandent assez d'elles-mêmes ; mais la nature, toujours avare de ses dons les plus précieux, les accorde rarement toutes deux au même individu, quoique la flatterie dise souvent le contraire.

La Prune qui m'occupe était inconnue ou n'était pas née dans le siècle précédent, ou du moins je ne puis la reconnaître dans les livres écrits avant l'acceptation des idées qui font aujourd'hui la base du gouvernement français. L'année 1800 était sonnée quand cette Prune a paru à la pépinière du Luxembourg, où de suite elle a été saluée du titre *la plus belle*. Admirez, cher lecteur, la politesse, l'équité et le savoir-vivre du peuple végétal ! Toutes les Prunes étaient présentes, parées de leur robe azurée, rouge, bleue, blanche ou jaune, fleurie et parfumée, et aucune d'elles n'a montré la moindre jalousie, le plus petit dédain ; aucun cancan, aucune critique n'ont été entendus ; elles ne savaient d'où leur arrivait cette nouvelle compagne, elles ne savaient rien sur sa famille, sur les circonstances de sa naissance, et cependant elles lui ont ouvert leurs rangs et l'ont placée à la tête des plus belles. Ma foi, je crois que les philosophes ont quelquefois raison, de nous envoyer prendre des leçons chez..... les peuples qui se vantent moins que nous.

Après cette réception, les hommes sont venus aussi rendre hommage à la plus belle, et à la suite des complimens d'usage, ils se sont, malicieusement ou par curiosité, informés de son mérite ; ils l'ont examinée, scrutée, analysée jusque dans ses parties les plus secrètes, et, chose peu courtoise, ils ont dit, à qui voulut les entendre, que cette beauté ne possédait pas les qualités qui constituent un mérite transcendant. Bientôt la renommée qui, avec ses cent bouches, proclame et grandit le bien et le mal, a fait graver sur les tables de l'histoire que cette Prune charmerait toujours l'œil par sa beauté ; mais que sa saveur n'obtiendrait jamais le titre d'excellente chez les palais délicats.

Que faire après un tel arrêt ? Arrêt qui a force de loi depuis trente ans ; arrêt qui arrête la multiplication de cette belle Prune, arrête le désir de se la procurer, de la cultiver ? Je me suis bien constitué en cour de cassation ; j'ai bien fait mon possible pour trouver dans cette beauté les qualités qu'on lui refuse ; mais tous mes efforts ont été vains

et ma conscience m'oblige à confirmer le premier jugement : voici donc la vérité en peu de mots.

La grosseur de cette Prune, s'approchant de celle d'une Pêche, on a cru devoir la désigner sous le nom de Prune-Pêche.

L'arbre qui la produit est d'une végétation vigoureuse quoiqu'il ne s'élève pas à une grande hauteur. Sa vigueur est telle que son écorce se fend quelquefois et que son tronc et ses grosses branches perdent leur forme cylindrique ; d'ailleurs il a un beau port et se soumet docilement aux diverses formes qu'on veut lui faire prendre par la taille. Ses bourgeons sont gros et courts, et leurs yeux, conséquemment très rapprochés, divergent de l'axe du bourgeon qui les porte. Quant aux feuilles, elles sont grandes, nombreuses, d'un beau vert, sensiblement rétrécies vers la base, portées sur de courts pétioles munis de deux à quatre glandes rousses vers l'origine de la feuille. Les fleurs n'offrent pas de caractère saillant.

Le fruit est la plus belle Prune connue, et l'une des plus grosses ; sa forme est presque ronde, haute de deux pouces sur presque autant en diamètre, divisée d'un côté par un large sillon qui lui forme deux lobes sensibles, et ce sillon se termine au sommet en un enfoncement dans lequel est une petite cicatrice causée par la chute du style.

Sa peau est fine, passe du vert au rouge assez foncé dans la maturité, se détache aisément de la chair, et se couvre d'une fleur blanche azurée.

La chair est jaunâtre, d'un tissu grossier, et laisse beaucoup de marc dans la bouche. Son eau est abondante et douce.

Il est bien à regretter que cette superbe Prune n'ait pas la chair fine, fondante, et que je sois forcé de convenir qu'elle est du nombre de celles qui ne paraissent sur les tables que pour le plaisir des yeux ; on conçoit dès-lors pourquoi elle est rare aux environs de Paris, et qu'on ne la trouve guère que chez les curieux. Sa maturité arrive du 15 au 30 juillet.



Prune-pêche.

De l'imprimerie de Langlet.

Bouquet Sculp.

PRUNE BELLE DE RIOM.

Prunus Riomensis. Poit. et Turp.



N 1810, Hervy, directeur de la pépinière du Luxembourg, me disait que c'était lui qui avait trouvé cette Prune.

L'arbre est vigoureux; il ouvre ses rameaux sous l'angle de 45 degrés.

Ses bourgeons sont gros, pubescens, rougeâtres ou le plus souvent marqués de grandes taches rousses du côté du soleil, canelés ou anguleux par la décurrence des supports qui sont très élevés, et soutiennent des yeux courts, appliqués contre le bourgeon.

Les feuilles sont grandes, très épaisses, d'un beau vert, la plupart très gaufrées, ovales, assez planes, luisantes en dessus, pâles en dessous, portées sur de gros pétioles munis de plusieurs glandes cupulées.

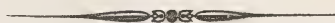
Les fleurs sont grêles, régulières, ouvertes en soucoupe; leur ovaire est glabre, leur style un peu velu à la base, et elles sont portées par des pédoncules également un peu velus.

Le fruit est ovale-arrondi, souvent terminé obliquement au sommet, aplati du côté de la queue, long de 36 à 38 millim. (16 à 17 lig).

La peau est d'un rouge clair, marbrée de jaune et très acide, couverte d'une fleur violette légère au travers de laquelle on remarque beaucoup de petits points jaunes. Elle se détache aisément de la chair.

Cette chair est jaune, assez ferme, mais cependant fondante, fort bonne, et son eau est très sucrée.

Ce fruit mûrit vers le 10 septembre. L'arbre charge peu.





Belle de Riom.

Turpin pinx.

De l'imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

PRUNE DE JÉRUSALEM.

Prunus Hierochontica. Poit. et Turp.



E ne crois pas du tout, et j'invite le lecteur à ne pas croire, que cette Prune nous vienne de Jérusalem. C'est assez l'usage en culture d'imposer un nom sonore, le nom d'un pays étranger, à une production de notre sol, afin de lui donner de l'importance, une plus grande valeur vénale, et tout cela dans l'intérêt de l'inventeur.

Selon Merlet, qui écrivait en 1680, la Prune de Jérusalem était aussi connue de son temps sous les noms moins ambitieux de *Prune de Bordeaux*, *Oeil de bœuf*. La Quintinye ne parle pas de cette Prune Duhamel garde le même silence, et peut-être ne l'aurais-je jamais connue si, en 1809, le ministre de l'intérieur, comte Chaptal, n'eût fait établir à Paris, dans l'enclos des Chartreux, une pépinière nationale d'arbres fruitiers où l'on a rassemblé le plus grand nombre de fruits possible.

Cette pépinière, dite du Luxembourg, créée dans un but d'utilité publique, a été dirigée de manière qu'elle n'a jamais répondu au vœu de son institution, ce qui, après une existence de 19 années, a causé sa suppression. Quoique, en effet, cette pépinière n'ait pas répondu aux intentions de son fondateur, les amis des progrès ont vu sa suppression avec beaucoup de regrets, et ont pensé qu'il aurait mieux valu réformer le directeur et la direction que la pépinière qui, bien administrée, était faite pour répandre une grande lumière sur les arbres fruitiers et leur culture.

C'est donc de la pépinière du Luxembourg que la Prune de Jérusalem est passée au Jardin des Plantes et dans d'autres établissements. L'arbre qui la produit est vigoureux, diffus, irrégulier dans son port naturel, et assez difficile à ramener à une forme symétrique par la taille. D'un autre côté, il est assez fertile.

Ses jeunes bourgeons sont pubescens, cendrés dans l'ombre et rougeâtres au soleil. Il est bon de remarquer ici que quand les jeunes bourgeons d'un Prunier sont pubescens, le dessous de ses feuilles, les queues de ces fleurs et de ses fruits le sont aussi. Cette remarque pourrait servir à diviser tous les Pruniers en deux grandes sections, les *glabres* et les *pubescens*.

Les feuilles sont grandes, planes, ovales et obovales, étoffées, d'un vert pré non luisant en dessus, et ayant la nervure médiane d'un blanc remarquable en dessous; leur bord est garni de larges dentelures arrondies, et, ce qui a été oublié dans la figure ci-

jointe, ses feuilles offrent presque toutes à leur base deux glandes rondes, cupulées et verdâtres.

Les fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre, surtout en dehors, et leurs pétales sont assez étroits pour ne pas se toucher entre eux.

Le fruit est une des plus belles Prunes connues, gros, de forme ovale arrondi; sa peau, qui se détache aisément de la chair, est d'un rouge brun dans l'ombre, bleue du côté du soleil, et recouverte partout d'une poudre azurée magnifique. La chair est d'un jaune verdâtre, fondante quoique d'un grain assez gros, assaisonnée d'une eau abondante, relevée et sucrée; elle tient au noyau de toute part, ce qui est signalé par les écrivains pomologistes comme un défaut qui ne peut être compensé que par une qualité exquise, telle que celle de la Reine-Claude où la chair tient également au noyau.

Cette grosse et très belle Prune mûrit successivement de la fin d'août au 15 septembre.

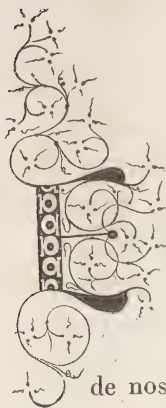
Si, parmi les fruits, la beauté seule constituait un véritable mérite, la Prune de Jérusalem en aurait un très grand; mais sa chair, que les gens grossiers appellent grossière, me force à ne lui accorder qu'une place inférieure dans la catégorie des qualités. Si La Quintinye l'eût connue, il aurait dit, avec l'assurance que lui donnait sa position, qu'elle est digne de paraître sur les tables somptueuses, et d'en être retirée comme elle y était allée.

Enfin, puisqu'il n'est pas probable que les personnes d'un goût délicat trouvent jamais la Prune de Jérusalem propre à être mangée crue, je dirai que tout en elle semble indiquer qu'elle ferait de bons pruneaux.



Prune de Jérusalem.

PRUNE LA GALISSONNIÈRE.



Prunus hiemalis. Michaux.

N 1750, le roi Louis XV envoya M. de la Galissonnière au Canada pour régler les limites de nos possessions avec celles des Anglais dans cette partie de l'Amérique, et c'est à ses connaissances en botanique et à son amour pour la prospérité de son pays, que la France doit la plupart des beaux arbres de l'Amérique que nous voyons dans plusieurs de nos parcs et jardins; notamment dans les possessions de Duhamel à Denainvilliers, au Monceau et à Vrigny, dans lesquels ont été semés de nombreux envois de graines faits par la Galissonnière. Parmi ces envois se sont trouvés des noyaux de prunier qu'on a semés au jardin du Roi, à Paris, dans l'enclos où l'on faisait alors les couches et qui aujourd'hui est converti en pépinière.

Les arbres qui en provinrent fleurirent et fructifièrent huit ou dix ans après, et l'on connut qu'ils constituaient une nouvelle espèce. On la multiplia de greffes et de graines, on la répandit dans les jardins, et plusieurs pépiniéristes la vendirent et la vendent peut-être encore sous les noms de Prunier d'Amérique, du Canada, et à feuilles de pêcher. Cependant elle est restée ignorée ou négligée des botanistes pendant cinquante ans, jusqu'à ce qu'enfin, Michaux père, l'ayant retrouvée, en Virginie, en Caroline et au Canada, l'a inséré, sous le nom de *Prunus hiemalis*, dans la *Flora Boreali-Americana*, rédigée par Richard, et publiée en 1803. (1)

Le Prunier la Galissonnière est un arbre qui ne s'élève pas plus que nos plus petits pruniers; il est assez touffu dans sa jeunesse, mais peu garni quand il est grand. Qu'il soit multiplié de graines ou par la greffe, il a toujours quelques longues épines simples très dures et acérées. Ses bourgeons sont rougeâtres, tiquetés de points cendrés, saillans.

Les feuilles sont ovales, longues de 9 à 12 centimètres (3 à 4 pouces), terminées en

(1) C'est de la bouche du professeur André Thouin que je tiens ces détails sur la Galissonnière, et sur l'introduction de cet arbre au Jardin des Plantes. Quant à la phrase de la Flore de Michaux, elle est nécessairement fautive. J'ai vu et consulté les échantillons qui ont servi à la faire, et je me suis assuré que ceux en fleurs appartenaient bien au Prunier de la Galissonnière, et que ceux en fruit appartenaient à une autre espèce dont le fruit était rond, noir, et (disait la note de Michaux) acerbe et se mangeait en hiver, d'où l'épithète *hiemalis*, donné mal-à-propos par Richard à notre espèce, dont le fruit mûrit et se mange en août.

pointe allongée, d'un vert sombre en dessus, pâles et velues sur les nervures en dessous, bordées de grandes dents inégales et surdentées. Le pétiole est menu, canaliculé et violet en dessus, et il a toujours une ou deux petites glandes cupuliformes. Dans leur involution, ces feuilles ont deux stipules sétacées, et les deux demi-diamètres de leur lame sont appliqués l'un contre l'autre, tandis que dans d'autres pruniers les demi-diamètres sont embrassans.

Un bouton à fruit donne naissance à 3 ou 4 fleurs blanches ou légèrement lavées de rose, larges de 27 millimètres (1 pouce), portées sur des pédoncules filiformes, glabres, longs de 23 millimètres (10 lignes). Les pétales sont distans, linguiformes, denticulés ou frangés au sommet. Les étamines, disposées sur deux cercles, ont les filets sétacés, violets à la base, et terminés par des anthères à deux lobes très distincts.

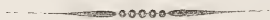
Le fruit, pendu à une queue longue et menue, a toujours été peu nombreux, quoique précédé d'une grande quantité de fleurs. Il est ovale, long de 27 millim. (1 pouce) au plus, marqué d'un sillon longitudinal peu profond, et qui se distingue par des stries transversales.

Sa peau devient d'un rouge feu vif, et n'a pas la fleur que l'on trouve sur la plupart des prunes; elle adhère à la chair qui est jaune, grossière et acerbe.

L'eau est abondante, aromatique.

Le noyau est grand, très comprimé, assez lisse, et contient une petite amande amère.

Cet arbre fleurit le premier de tous, même avant le Myrobolan, et mûrit son fruit en août. On le cultive plus comme arbre d'ornement que comme arbre fruitier. S'il est vrai que la culture adoucit les fruits, elle a encore beaucoup à faire pour rendre celui-ci mangeable.





La Galissonnière ?

De l'imprimerie de Lezelle.

Benquet & Co.

PRUNE DE BRIANÇON.

Prunus oleaginosa. Poit. et Turp.



N trouve ce prunier décrit dans les répertoires de botanique sous le nom de *Prunus brigantia*. C'est une espèce naturelle qui croît dans les hautes Alpes, et que l'on cultive seulement dans les collections, car son fruit n'est pas bon à manger, mais il peut servir à faire de l'eau-de-vie ; puis ses noyaux produisent l'huile de marmotte, recherchée par son goût de noyau si agréable, et qui se vend deux fois plus cher que celle d'olive.

On peut, dit Bose, « tirer un très grand parti de ce prunier pour utiliser les cantons pierreux, les fentes des rochers, pour arrêter la fougue des torrens. » Cela est un peu douteux, car le prunier de Briançon est un petit arbre qui ne s'élève qu'à la hauteur de 7 à 8 pieds, et qui ne croît passablement que dans la bonne terre.

Ses rameaux s'étendent la plupart horizontalement ; ses bourgeons sont verdâtres, glabres, assez effilés, géniculés, marqués de grandes taches rousses, munis de consoles aplaties supportant des yeux droits, longs et aigus.

Les feuilles sont petites, planes, ovales, acuminées ; d'un vert un peu gris, un peu velues en dessous, profondément dentées de dents aiguës et surdentées, et montrant tant de rapports avec celles de l'orme, que les pépiniéristes appellent l'arbre *prunier à feuilles d'orme*. Leur pétiole est long d'un pouce, ordinairement vert, un peu rougeâtre au soleil, à peine pubescent sur les bords de son canal, muni de deux petites glandes alternes, pédicellées et assez éloignées de la feuille.

Fleurs petites, très nombreuses, presque toujours réunies quatre à quatre dans chaque bouton ; elles sont d'un blanc sale tirant sur le jaune, larges de 18 à 20 millim. (8 à 9 lignes), à pétales distans, cunéiformes, arrondis au sommet. Les étamines sont très grêles, plus longues que les pétales, à anthères petites, à lobes distans. Les divisions du calice sont profondément dentées, et les pédoncules sont si courts que les fleurs paraissent sessiles.

Le fruit est toujours extraordinairement nombreux et forme comme des grappes autour des branches ; il est de moyenne grosseur, ovale, raccourci ou un peu en cœur, attaché par une queue très courte.

Sa peau est jaune, lisse, souvent marquée de petites taches rougeâtres.

La chair est jaune comme la peau, d'une acerbité insoutenable tant qu'elle n'est pas très mûre, et ensuite d'une fadeur également insoutenable dans l'extrême maturité ; cette chair

est alors molle, quitte le noyau qui est ovale, tranchant d'un côté, obtus de l'autre et muni d'une pointe courte au sommet.

Cette prune mûrit fin de septembre. Elle n'est pas mangeable à beaucoup près, et on ne l'a figurée ici que parce que c'est de son noyau qu'on tire l'huile connue dans le commerce sous le nom d'*huile de marmotte*.





Prune de Briançon.

39088010964781